Schweineschnitzel mit Spargel und Tomaten-Sahne-Sauce

Mit leckerer Sauce

Diesmal ein einfaches Gericht mit Schnitzel und Spargeln.

Als Sauce bereite ich keine Sauce Hollandaise zu, sondern diesmal eine Sauce aus stückigen Tomaten und Sahne.

Mein Rat: Spargel kann man auch außerhalb der Saison zu dieser Jahreszeit zubereiten. Man friert sie einfach ein. Dazu werden die Spargel erst geschält, dann ganz kurz in kochendem Wasser blanchiert und dann eingefroren.

Noch ein Rat: Wie man Spargel richtig zubereitet, findet man auf spargelkochen.net.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Schweineschnitzel
- 500 g Spargel
- 100 ml stückige Tomaten (Dose)
- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: 10 Min

Wasser in einem Topf erhitzen und Spargel darin 8–10 Minuten garen. Herausnehmen, auf zwei Teller geben und warmhalten.

Währenddessen Öl in einer Pfanne erhitzen und Schnitzel in zwei Durchgängen auf jeweils beiden Seiten kross anbraten. Herausnehmen, jeweils zwei Schnitzel zu den Spargel geben und warmhalten.

Tomaten mit Saft in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Sahne dazugeben und verrühren. Abschmecken. Großzügig über Spargel und Schnitzel verteilen. Servieren.