Putenschnitzel mit Spargel

Spargel kann man ja auf unterschiedlichste Art zubereiten. Normalerweise wird weißer Spargel geschält und in kochendem Wasser gegart. Grünen Spargel kann man auf die gleiche Weise zubereiten.

Traditionell serviert man Spargel mit gekochtem Schinken, Salzkartoffeln oder hellem Fleisch wie Pute oder Huhn.

Und ebenfalls traditionell gibt man entweder Sauce Hollandaise auf die Spargel. Oder zerlassene Butter oder Kräuterbutter.

Hier habe ich den Spargel einfach geschält – die Spargelschalen für eine Spargelsuppe aufbewahren –, grob zerkleinert und in kochendem Wasser gegart.

Dazu gibt es einfach einige gewürzte Putenschnitzel. Also helles Fleisch, das gut zu den Spargeln passt.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:394]