

Rezept

Spargelnudeln mit Kalbsschnitzel

Ein Rezept von Spargelnudeln mit Kalbsschnitzel, am 19.04.2024

Zutaten

1 kg weißer Spargel	1 Handvoll Kerbel
8 dünne Kalbsschnitzel (je ca. 60 g)	3 EL Butter
Salz	schwarzer Pfeffer
100 g Sahne	2 TL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Den Spargel waschen, holzige Enden abschneiden und die Stangen schälen. Die Stangen dann mit dem Spargelschäler der Länge nach in dünne Streifen schälen, dabei das jeweils letzte Spargelstück mit dem Messer sehr dünn schneiden. Den Kerbel waschen und trocken schütteln, die Blättchen fein schneiden. Schnitzel mit dem Handballen etwas flacher drücken.
2. In einer großen Pfanne 2 EL Butter erhitzen. Die Spargelstreifen hineingeben, salzen und pfeffern und bei mittlerer bis starker Hitze unter Rühren in ca. 5 Min. bissfest braten. Sahne angießen und einmal kräftig aufkochen. Den Spargel mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Eine zweite große Pfanne ohne Fett heiß werden lassen. Die Kalbsschnitzel salzen, hineinlegen und mit dem Pfannenwender andrücken. Dann sofort wenden und von der zweiten Seite ebenfalls ganz kurz braten. Herausnehmen und auf vier vorgewärmte Teller legen. Die restliche Butter in der Pfanne zerlassen und über die Kalbsschnitzel träufeln.
4. Den Kerbel unter den Spargel heben und das Gemüse neben den Schnitzeln anrichten. Sofort servieren.