

Rezept

Kalbsschnitzel mit Artischocken

Ein Rezept von Kalbsschnitzel mit Artischocken, am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|--|-----------------------------------|
| 200 g grüne Bohnen | Salz |
| 1 Dose Artischockenherzen (ca. 240 g) | 2 Schalotten |
| 3 EL Olivenöl | 2 Kalbsschnitzel (à 130 g) |
| Pfeffer | 1-2 EL Mehl |
| 100 ml Kalbsfond | 1 EL TK-Petersilie |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Bohnen putzen, waschen, halbieren und in Salzwasser 5 Min. kochen, abgießen und abtropfen lassen. Artischocken abtropfen lassen und halbieren. Schalotten schälen und in Streifen schneiden.
2. In einer großen Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Schnitzel salzen und pfeffern. In Mehl wenden und im heißen Öl von jeder Seite 1-2 Min. braten. Herausnehmen, warm halten.
3. Übriges Öl erhitzen. Schalotten, Bohnen und Artischocken darin unter Wenden 3 Min. dünsten. Fond angießen, salzen und pfeffern. Petersilie zufügen. Fleisch kurz erhitzen.