

## Rezept

# Putenschnitzel mit grünem Spargel und Gorgonzola

Ein Rezept von Putenschnitzel mit grünem Spargel und Gorgonzola, am 28.04.2025

## Zutaten

<b>500 g</b> grüner Spargel	Salz
<b>250 g</b> Kirschtomaten	<b>4</b> Frühlingszwiebeln
<b>200 g</b> Gorgonzola	<b>4</b> Putenschnitzel (je etwa 150 g)
Pfeffer	<b>1 EL</b> Butter
<b>1 EL</b> Öl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Spargel waschen, falls nötig schälen und die Enden abschneiden. Salzwasser zum Kochen bringen, den Spargel darin etwa 4 Min. garen, abgießen und kalt abschrecken.
2. Die Tomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem knackigen Grün in feine Ringe schneiden. Den Gorgonzola würfeln.
3. Putenschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen, Schnitzel darin bei starker Hitze pro Seite ½ Min. braten. Nebeneinander in eine feuerfeste Form legen.
4. Spargel auf die Schnitzel legen. Tomaten und Zwiebelringe mischen und darauf verteilen, mit dem Käse bestreuen. Im Ofen (Mitte) etwa 10 Min. backen, bis der Käse zerlaufen ist.