

Knuspriges Rosmarin-Putenschnitzel mit Kirschtomaten und grünem Spargel

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

4 Putenschnitzel (á 150 g)
60 g Mehl
2 Eier
100 g Paniermehl
3 Zweig(e) Rosmarin
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Pfeffer
500 g grüner Spargel
2 Handvoll Kirschtomaten
1 Knoblauchzehe
100 g Butter
1 Esslöffel Olivenöl

Dieses leckere Gericht ist nicht nur optisch ein absoluter Hingucker. Auch geschmacklich hat es einiges zu bieten. Knackiger Spargel und fruchtige Kirschtomaten gesellen sich zu knusprigen Putenschnitzel in würziger Rosmarin-Panade. Ein wahres Frühlingsgericht, das du auch für viele Gäste zubereiten kannst.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit

Backpapier auslegen und mit 1 EL Olivenöl bestreichen.

- 2 -

Rosmarin von den Stängeln zupfen und fein hacken. Eier verquirlen. Paniermehl mit 1 TL Rosmarin, Salz und Pfeffer vermengen.

- 3 -

Putenschnitzel nacheinander in Mehl, Eiern und Rosmarin-Paniermehl wenden, sodass sie vollständig bedeckt sind. Auf Backblech legen und im heißen Ofen 10 Minuten backen.

- 4 -

Holzige Spargelenden abschneiden und Kirschtomaten halbieren. Knoblauch schälen und fein hacken. Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Mit Knoblauch und restlichem Rosmarin vermischen.

- 5 -

Putenschnitzel aus dem Ofen nehmen und Spargel und Kirschtomaten mit auf das Backblech legen. Rosmarin-Butter und restliches Paniermehl darüber verteilen und weitere 10-12 Minuten im Ofen backen.