



# Minutenschnitzelchen mit Pesto, Schinken und Spargelgemüse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreiche, herzhaft Alltagsküche, schnell gemacht

## Zutaten

- Für die Minutenschnitzelchen:
  - 8 Stück Schweine - oder Kalbsschnitzel à 60 g
  - 4 - 6 Scheiben roher Schinken, zugeschnitten
  - 8 Basilikumblätter
  - 2 - 3 Tl Pesto aus dem Supermarkt
  - Etwas Zitronenabrieb
  - Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
  - Etwas Butter und Olivenöl zum Braten
  - 8 Zahnstocher
- Für das Spargelgemüse:
  - 800 g weißer Spargel (geht ev. auch mit einem preiswerten Bruchspargel)
  - 1 Tütchen Sc. Hollandaise aus dem Supermarkt
  - 1 El kalte Butter
  - Salz, gemahlener weißer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker, etwas geriebene Muskatnuss,

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Spargelgemüse:

### Schritt2

Den Spargel herkömmlich ab dem oberen Drittel, vom Kopf aus schälen, im unteren Teil etwas mehr.

### **Schritt3**

Die Endstücke kappen und zunächst die Schalen und Abschnitte für 5 min. in kochendem Salzwasser mit einer Prise Zucker auskochen.

### **Schritt4**

Danach passieren und den Fond wieder aufkochen. Den Spargel ca. 13 - 14 min. "bissfest" garen. Heraus nehmen und schräg in 4 cm lange Stücke schneiden.

### **Schritt5**

Den Spargelfond, die benötigte Menge, etwas reduzieren lassen und die "Fertig - Hollandaise" mit dem Schneebesen verrühren.

### **Schritt6**

Einmal aufkochen und mit etwas geriebener Muskatnuss nachschmecken.

### **Schritt7**

Danach 1 El kalte Butter unterrühren und den vorbereiteten Spargel wieder dazu geben.

### **Schritt8**

Die Schnitzelchen "sanft" klopfen, auslegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas abgeriebene Zitronenschale darüber geben und mit Pesto dünn einstreichen.

### **Schritt9**

Überklappen und mit 1 - 2 Basilikumblättern belegen und mit dem Schinken "einhüllen", ev. mit 1 Zahnstocher befestigen.

### **Schritt10**

In heißem Olivenöl von beiden Seiten 2 min. anbraten, die Pfanne zurückziehen und mit der Restwärme und etwas Butter zu Ende braten.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Die Schnitzelchen mit dem Spargelgemüse anrichten und dazu junge, gebutterte Pellkartöffelchen mit reichlich Petersilie reichen.

### **Schritt13**

### **Schritt14**

**Rezeptart:** Fleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/minutenschnitzelchen-mit-pesto-schinken-und-spargelgemuese/>