



Schweineschnitzel im Parmesanmantel mit gebackenem Spargel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Nicht so langweilig, frisch und Naturbelassen, herzhaft, „schmackig“

Zutaten

- Für die Schweineschnitzel im Parmesanmantel:
- 4 Schweineschnitzel à 150 g
- 2 kleine Eier mit 2 El Milch verklappert
- 40 g geriebener Parmesan
- Pflanzenöl und Butter zum braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker
- Etwas Alufolie
- Für den Spargel:
- 1200 g - 1500 g frischer Stangenspargel
- 2 hart gekochte Eier in Würfeln
- 2 El weißer Balsamico
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 El gehackte Petersilie
- 1 El gehackter Schnittlauch
- ½ Tl gehackte Kapern

Zubereitungsart

Schritt1

Der gebackene Spargel:

Schritt2

Den Spargel herkömmlich, ca. 4 cm unterhalb des Kopfes schälen, im unteren Ende etwas stärker.

Auf gleiche Länge stutzen, die holzigen Enden abschneiden.

Schritt3

In eine ausreichend große feuerfeste Form geben, salzen, pfeffern, etwas Zitronensaft darüberträufeln und mit etwas Puderzucker bestäuben.

Schritt4

Die Form mit Alufolie verschließen und für ca. 30 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt5

Kommt etwas auf die Dicke des Spargels an, prüfen „bissfest“ halten. Den Spargelfond abgießen, den Spargel kurz warm stellen.

Schritt6

Schritt7

Die warme Vinaigrette:

Schritt8

Den Fond mit Balsamico und Zitronensaft mischen und mit den gehackten Eiern und den Kräutern kurz aufstoßen lassen, herzhaft nachschmecken.

Schritt9

Die Schnitzel:

Schritt10

Zunächst die Schnitzel gleichmäßig klopfen, salzen, pfeffern und in Mehl wenden.

Schritt11

Die Eier mit der Milch und dem Parmesan verrühren, darin die Schnitzel wenden. etwas von der Panade abstreifen. In Pflanzenöl und aufschäumende Butter von jeder Seite ca. 2 - 3 min. goldgelb braten, bis sich die Panade appetitlich wellt.

Schritt12

Heraus nehmen und auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Nunmehr den warm gehaltenen Spargel auf vorgewärmten Tellern portionieren und „üppig“ mit der Vinaigrette überziehen.

Schritt15

Die Parmesanschnitzel dazu legen und mit jungen, gebutterten Kartoffelchen zu Tisch geben.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** chic, edel, kross, leichte, pikant, saisonal, schnell, simpel, spargel, zünftig zum wein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweineschnitzel-im-parmesanmantel-mit-gebackenem-spargel/>