

Rezept für Geschnetzeltes mit Spargel:



Zutaten

- 600 g grüner Spargel
- Salz und Pfeffer
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 EL Öl
- 600 g geschnetzeltes Schweinefleisch
- Etwas Mehl
- 125 ml Weißwein
- 300 ml Fleischbrühe
- 125 ml Sahne

Zubereitung

Spargel im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden und die Stangen in ca. 4cm lange Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser garen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit etwas Mehl bestäuben und ca. 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

Anschließend den Spargel und die Zwiebeln in die Pfanne geben, etwa 6 Minuten braten und würzen. Anschließend das Gemüse aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Den Weißwein in die Pfanne geben und auf die Hälfte reduzieren. Die Brühe hinzufügen, aufkochen. Sahne hinzufügen und aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch, Spargel und Zwiebeln in die Sauce geben und einige Minuten köcheln lassen. Mit Nudeln servieren.

Das Tannenhofteam wünscht guten Appetit