

Rezept der Woche

Spargel im Putenschnitzel an Kartoffel- und Erbspüree

Zutaten für 2 Personen

- 750 g geschälter weißer Spargel
- 4 kleine Scheiben Putenschnitzel
- 250 g grüne Erbsen (frisch oder aus der Büchse)
- 3 große Kartoffeln
- 1 Esslöffel Ajvar (Paprika-Paste)
- 1 Teelöffel Wasabi-Paste (grüne Meerrettich-Paste)
- 1 Esslöffel geriebener Parmesan
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Butter und Milch
- 1 Zwiebel
- 1 Zwiebellauch
- 1 Tomate
- Rucola oder Salat



 **Garlipp-Spargel**

Spargel im Putenschnitzel an Kartoffel- und Erbspüree

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Die Putenschnitzel vorsichtig klopfen, salzen und pfeffern. 2 Schnitzel mit Wasabi und die anderen 2 Scheiben mit Ajvar bestreichen. Den geschälten Spargel kurz in Salzwasser blanchieren. Kartoffel schälen und kochen.

Die Spargelspitzen auf eine Hälfte des Schnitzels legen und mit dem Parmesan bestreuen. Nun mit der zweiten Schnitzelscheibe umwickeln und mit Zahnstochern fixieren. Darauf achten, dass Sie pro Putenschnitzelrolle eine Scheibe mit Ajvar und eine Scheibe mit Wasabi benutzen. Etwas Olivenöl in die Pfanne geben und von beiden Seiten kross anbraten. Danach mit Deckel auf kleinster Hitze ca. 15 Minuten garen lassen. Den restlichen Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und zum Garnieren aufheben.

In dieser Zeit die Erbsen in einem Topf aufkochen und mit einem Schluck Milch und etwas Butter pürieren. Die gekochten Kartoffeln ebenfalls mit Milch und Butter stampfen oder pürieren. Wer mag kann für eine schöne gelbe Farbe noch etwas Kurkuma in das Kartoffelpüree geben.

Die gegarten Spargelschnitzel zur Seite legen. Die Zwiebelringe in der Pfanne schwenken und mit etwas Wasser oder trockenem Weißwein aufgießen.

Zum Schluss alles auf dem Teller anrichten. Tomate, Rucola und restlichen Spargel mit Kräutersalz und einem Spritzer Olivenöl versehen.

Guten Appetit!

**Garlipp-Spargel**

aus Schelldorf bei Stendal

www.garlipp-spargel.de • Tel. (03 93 62) 8 11 27

Wir schälen Ihren Spargel kostenlos!

• Sie erhalten von 1 kg Spargel mindestens 700 g geschälte Stangen und 300 g Schalen (auf Wunsch)