



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/>