



## Spargelschnitzel

### Zutaten:

Panierstraße (2 Eier, Semmelbrösel, Mehl)  
2 Scheiben Gouda mittelalt  
2 Scheiben gekochter Schinken  
500g weißer Spargel  
250g grüner Spargel  
Spitzpaprika  
Butter, Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
evtl. Knoblauch



### Zubereitung:

Zuerst muss der weiße Spargel geschält und gekocht werden.

Den Schinken und den Gouda übereinanderlegen, wobei der Schinken die äußere Schicht bildet. Falls der Käse einen Wachsrand hat, schneiden Sie diesen sicherheitshalber weg. Die verschiedenen Spargel mit einem Stückchen Butter auf den Käse legen. Bestreuen Sie die Spargel mit Pfeffer und Salz, bevor Sie diese in den Schinken einrollen. Beim Rollen darauf achten, dass Sie den Schinken fest um den Spargel wickeln.

Als nächstes wird die Panierstraße vorbereitet. Dazu das Mehl, die Semmelbrösel und die Eier auf drei Tellern separat verteilen, wobei die Eier leicht verquirlt werden. Die Spargelrollen zunächst im Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in den Semmelbröseln wälzen. Panieren Sie gerne zweimal, damit die Panade dick genug wird. Achten Sie dabei nicht nur darauf eine trockene und eine nasse Hand zu haben sondern passen Sie auch auf, dass Sie den Finger immer auf der Überlappungsstelle des Schinkens halten.

Nach dem Panieren werden die Spargelschnitzel goldbraun gebraten. Wenn Sie nach kurzer Zeit ein Stück Butter hinzufügen und dieses nicht verbrennt, wissen Sie, dass die Brattemperatur genau richtig ist. In die Pfanne können Sie zur Dekoration Spitzpaprika und grünen Spargel hinzufügen.

Um das Spargelschnitzel mit einer Soße zu verfeinern, geben Sie einfach ein wenig Limettensaft in die Spargelschnitzelpfanne. Dabei sollten die Schnitzel und Beilagen allerdings schon aus der Pfanne entfernt worden sein.

Zum Servieren können Sie die gebratenen grünen Spargelstangen mit der Spitzpaprika auf dem Teller sternförmig anrichten. Die Spargelschnitzel in zwei Hälften schneiden und diese leicht übereinandergelegt mit der Soße beträufeln.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)