



Puten Piccata mit Spargel-Tomatengemüse

1 1/2 Pckg. WIESENHOF Puten-Schnitzel
2 Eier Größe L
50 g fein geriebener Parmesan
500 g weißer Spargel
500 g grüner Spargel
250 g Kirschtomaten
Olivenöl
Salz, Pfeffer
getr. Oregano
Mehl
1 Handvoll frische Basilikumblätter

Schritt 1

Putenschnitzel halbieren und zwischen Haushaltsfolie oder einem Gefrierbeutel etwas plattieren, mit Salz, Pfeffer und etwas Oregano würzen.

Schritt 2

Parmesan und Eier kräftig verrühren. Schnitzel zuerst in etwas Mehl wenden und dann durch die Ei-Parmesan-Masse ziehen und sofort in eine heiße Pfanne mit etwas Öl geben und bei mittlerer Hitze nacheinander goldbraun braten, warmstellen.

Schritt 3

Weißer Spargel schälen, längs halbieren. Grünen Spargel putzen, holzige Enden abschneiden und das untere Drittel schälen, ebenfalls längs halbieren. Beide Spargelsorten in einer Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-10 Min. braten, am Ende die halbierten Kirschtomaten zufügen und kurz mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 4

Spargel auf Teller verteilen, Piccata darauf anrichten und mit Basilikumblättchen garnieren.