

# Putengeschnetzeltes mit Spargel

## **Zutaten für 4 Personen**

750 g frischer Spargel  
0,5 TL Salz  
0,5 TL Zucker  
kleines Stück Butter  
2 mittelgroße Zwiebeln  
50 g roher Schinken, gewürfelt, geräuchert  
600 g Putenschnitzel  
Salz, Pfeffer, Fondor  
1 gut gehäufter EL Mehl  
50 g Butterschmalz  
125 ml Weißwein, halbtrocken  
200 ml süße Sahne  
4 EL Crème fraîche  
gehackte Petersilie



## **Zubereitung**

Spargel waschen, schälen, holzige Enden abschneiden und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser mit Salz, Zucker und Butter aufkochen, Spargelstücke darin ca. 8 Minuten kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Putenschnitzel in Streifen schneiden, salzen, pfeffern und mit dem Mehl vermengen.

Zwiebel und Schinken in Butterschmalz andünsten, Fleisch zufügen und alles goldbraun anbraten. Wein und Sahne dazu gießen und zu einer cremigen Soße einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Fondor abschmecken. Spargelstücke und Crème fraîche unterheben. Alles noch einmal heiß werden lassen und mit Petersilie bestreut servieren.

Dazu passen Kartoffelrösti oder Salzkartoffeln.

Guten Appetit !