

Pouletschnitzel mit grünen Spargeln und Gorgonzola

500 g Grüne Spargeln
250 g Kleine Tomaten
200 g Gorgonzola
4 Stk. Pouletschnitzel je ca. 150 g
4 Stk. Frühlingszwiebeln
1 EL Butter
1 EL Öl
Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200°C) vorheizen.

Den Spargel waschen und die Enden abschneiden. Salzwasser zum Kochen bringen und den Spargel darin etwa 4 Min. garen. Dann abgießen und kalt abschrecken.

Die Tomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem knackigen Grün in Ringe schneiden. Den Gorgonzola würfeln.

Die Pouletschnitzel salzen und pfeffern. In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen und die Schnitzel darin bei starker Hitze pro Seite ca. 1/2 Min. braten. Nebeneinander in eine feuerfeste Form legen. Den Spargel auf die Schnitzel legen. Tomaten und Zwiebelringe mischen und darauf verteilen, dann mit den Käsewürfeln bestreuen.

Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Min. backen, bis der Käse zerlaufen ist. Sofort servieren.

En Guetä

BEWA
Küchen

