

Kochen mit Klaus

Spargel zu Hähnchenschnitzel & Rosmarin-Gemüsekartoffeln

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 kg neue Kartoffeln, 2-3 Zwiebeln, 500 g Paprika-Mix, Salz, Pfeffer,
- getr. Rosmarin, Olivenöl, 1 kg Spargel, 1 EL Zitronensaft, Zucker,
- 400 g Hähnchenschnitzel, Mehl, Eier, Semmelbrösel, Butterschmalz

Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen u. längs vierteln. Zwiebeln achteln, Paprika entkernen u. grob würfeln. Alles mit 10 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer u. Rosmarin vermischen, 30 Min. ziehen lassen u. auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 90 Min. garen, zwischendurch 2 x mal wenden.



2. Spargel schälen, Enden abschneiden u. mit Salz, Zucker u. Zitronensaft gewürzt im Dampfgarer 20 Min. garen.



3. Schnitzel beidseitig salzen, pfeffern u. in Mehl wälzen. Durch das verquirlte Ei ziehen u. in Semmelbrösel wenden. Panade andrücken u. Schnitzel in heißem Butterschmalz goldgelb backen.



Tipp des Chaoten:

Spargel mit Bratfett beträufelt zu den Beilagen servieren!

