

# Kochen mit Klaus

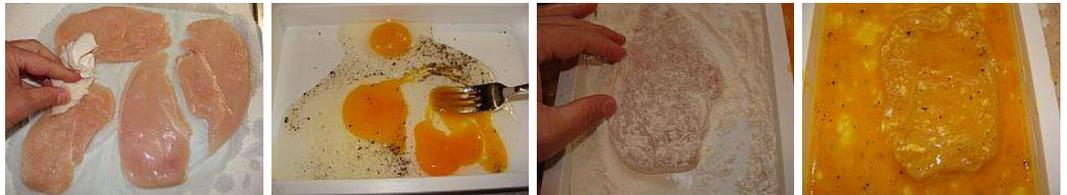
## Überbackene Schnitzel mit Spargel

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 4 Hähnchenschnitzel (à 100 g), Mehl, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer,
- 2 Eier, 1 Glas Spargel, 6 Scheiben Maasdamer, Butter,
- 250 ml Hollandaise légère, Petersilie

Zubereitung:

1. Schnitzel waschen u. trocknen. Ei mit Salz u. Pfeffer verrühren. Schnitzel in Mehl wenden, im Ei wenden u. von beiden Seiten durch die Semmelbrösel ziehen. Schnitzel in einer Pfanne in heißer Butter beidseitig braun braten. Auflaufform mit Alufolie auskleiden.



2. Schnitzel in die Auflaufform legen. Spargel abgießen, trocknen u. auf den Schnitzeln verteilen. Hollandaise über die Schnitzel geben u. mit Petersilie bestreuen. Mit dem Käse belegen.



3. Bei ca. 200°C im vorgeheizten Backofen ca. 25 Min. überbacken.



*Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln u. Salat servieren...*

