



# Schlohs Spargelhof



## GEFÜLLTES SCHWEINESCHNITZEL MIT SPARGEL AUF KERBELSAUCE

4 Schweineschnitzel aus der Oberschale (à 150 g), 1 kg Spargel, 1/8 l Hühnerbrühe, 125 g Crème fraîche, 1 Bund Kerbel (oder Kräuter nach Belieben), Salz und Pfeffer, 4 Scheiben gekochter Schinken, 4 Scheiben Emmentaler, 4 Zahnstocher, 1 Ei, Mehl und Paniermehl, Bratfett

1. Den Spargel schälen und 15 Min. in kräftigem Salzwasser mit einer Prise Zucker kochen.
2. Die Schnitzel einzeln salzen und pfeffern mit Schinken und Käse belegen, zusammenklappen und mit Zahnstocher feststecken. Das Schnitzel mit Ei, Mehl und Paniermehl panieren und 6 Min. von jeder Seite braten.
3. Hühnerbrühe mit Crème fraîche verrühren und mit den Kräutern im Mixer aufschlagen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und langsam erhitzen.
4. Die gefüllten Schnitzel mit dem Spargel, der Kräutersoße und Kartoffeln servieren.

Besonders lecker mit den ersten Frühkartoffeln!