

# Spargel-Schnitzel-Taschen "Italia"

## Zubereitet mit: Knorr

ca. 45 min | einfach

## Zutaten

für 3 Portionen

- 160 g grüner Spargel
- Jodsalz
- 1 TL Zucker
- 3 sehr dünne Schweine-, Kalbs- oder Putenschnitzel (à 120 g)
- 1 TL Pesto Rosso
- 3 Scheiben Parmaschinken
- 3 Stiele Oregano
- Pfeffer
- 1 EL Öl
- 1 Beutel KNORR Feinschmecker Sauce nach Art Hollandaise fettarm
- 1 Tomate
- 1/4 TL Italienische Kräutermischung

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (Kilojoule): | 1135 kJ |
| Energie (Kilokalorien): | 272 kcal |
| Fett: | 9,4 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 2,5 g |
| Kohlenhydrate: | 11 g |
| davon Zucker: | 5,7 g |
| Ballaststoffe: | 1,1 g |
| Eiweiß: | 35 g |
| Salz: | 2,1 g |

## Zubereitung

1. Spargel im unteren Drittel schälen, die Enden abschneiden. In kochendem Salzwasser mit Zucker 8 - 10 Minuten bissfest garen. In einem Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

2. Schnitzel evtl. zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und flach klopfen. Dünn mit Pesto bestreichen. Schinkenscheiben darauflegen. Oregano waschen, trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und auf dem Schinken verteilen.

3. Spargelstangen halbieren und je 3 Stücke auf eine Hälfte der Fleischscheibe legen. Andere Hälfte über den Spargel legen und mit Holzspießchen feststecken. Schnitzel außen leicht salzen und pfeffern. In einer beschichteten Pfanne im heißen Öl bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten.

4. Beutelinhalt KNORR Feinschmecker Sauce nach Art Hollandaise fettarm in 1/4 l (250 ml) kaltes Wasser einrühren, unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen. Tomate waschen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Tomatenwürfel und Kräutermischung in die Sauce geben.

## Tipps zu diesem Rezept

5 - 6 schwarze Oliven (ohne Stein) in Scheiben schneiden und zur Sauce dazugeben. Dazu passen z. B. Castellane Nudeln oder kurze Maccaroni. Am besten die abgetropfen Nudeln in der Pfanne im restlichen Bratfett schwenken. Dadurch werden sie leicht rötlich gefärbt und bekommen ein ausgezeichnetes Aroma.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 25 min

# Nutzungsbedingungen

## Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

## Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

## Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

## Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

## PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen