

# Schweineschnitzel mit Spargel und Honig-Senf-Hollandaise

## Zubereitet mit: Knorr

ca. 35 min | einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

- 1 kg weißer Spargel
- Jodsalz
- Zucker
- 480 g (= 4 dünne) Schweineschnitzel à 120 g
- Pfeffer
- 2 EL Mehl
- 1 Ei
- 4 EL Semmelbrösel
- 2 EL Öl
- 1 Beutel KNORR Feinschmecker Sauce Hollandaise klassisch
- 90 g Butter
- 2 TL Honig
- 1 - 2 TL mittelscharfer Senf

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (Kilojoule): | 2195 kJ |
| Energie (Kilokalorien): | 525 kcal |
| Fett: | 32 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 15 g |
| Kohlenhydrate: | 23 g |
| davon Zucker: | 8,8 g |
| Ballaststoffe: | 3,2 g |
| Eiweiß: | 34 g |
| Salz: | 1,1 g |

## Zubereitung

1. Spargel schälen, die Enden abschneiden und in kochendem Salzwasser mit etwas Zucker ca. 15 Minuten garen. Spargel abtropfen lassen, dabei den Spargelsud auffangen und abkühlen lassen. Spargel warm stellen.

2. Für die Schnitzelpanade Mehl, gut verquirltes Ei und Semmelbrösel auf 3 Teller füllen. Schnitzel auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Jedes Schnitzel von beiden Seiten zuerst im Mehl, dann im Ei und zum

Schluss in den Semmelbröseln wälzen. Schnitzel im heißen Öl braten.

3. Beutelinhalt KNORR Feinschmecker Sauce Hollandaise in 150 Spargelsud einrühren und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze Butter darunter schlagen, bis sie geschmolzen ist. Honig und Senf unterrühren. Honig-Senf-Hollandaise zum Spargel und den Schweineschnitzeln servieren.

## Tipps zu diesem Rezept

Dazu passen Pellkartoffeln.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 15 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