

Spargel-Puten- Geschnetzeltes

Zutaten (Für 4 Personen):

1 Kg weißen Spargel
1 Zwiebel
50g Bacon
½ Kg Pute
Mehl
100 ml Weißwein
250 ml Sahne
4 EL Schmand
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Spargel schälen, in Stücke schneiden und bissfest garen.
Die Zwiebeln würfeln, den Speck und die Pute würfeln
Zwiebeln, Speck und Fleisch anbraten. Wein und Sahne
zugeben und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Nun den Spargel und den Schmand unterheben.

