

# Puten-Spieße mit Kartoffel-Spalten, Champignons, Spargel

**Für zwei Personen**

**Für die Spieße:**

2 dünne Putenschnitzel	4 kleine Kartoffeln	8 Champignons
4 EL Butter	4 EL Olivenöl	1 EL Gemüsefond
Himalajasalz	Paprikapulver	schwarzer Pfeffer

**Für den Spargel:**

250 g grüner Spargel	250 g weißer Spargel	500 ml Gemüsefond
----------------------	----------------------	-------------------

**Für die Tomatensauce:**

6 Strauchtomaten	1 Zwiebel	2 EL Butter
2 EL Reismehl	100 g saure Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser vorkochen. Anschließend in Spalten schneiden. Die Champignons putzen, vierteln und mit den Kartoffelspalten in zwei Esslöffel Butter und zwei Esslöffeln Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Den Spargel putzen, von den Enden befreien und im Gemüsefond kochen.

Die Putenschnitzel waschen und trocken tupfen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die restliche Butter und das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin braten. Mit einem Schuss Fond ablöschen.

Für die Tomatensauce die Tomaten waschen und kleinschneiden. Die Petersilie hacken. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Tomaten und die Zwiebel in einer Pfanne mit der Butter anschmoren. Das Reismehl darüber geben und andünsten. Mit dem Fond und der sauren Sahne ablöschen und die Petersilie dazu geben. Den Spargel mit der Tomatensauce auf Tellern anrichten. Die Pute, die Pilze und die Kartoffelspalten aufspießen und servieren.

Rositta Beyermann am 28. Mai 2015