



# Hünerschnitzel Hawaii

Hünerschnitzel im Backrohr mit Reis

Quelle:WW

## Zutaten

Menge	Zutat
3 EL	Rama
<b>Fleisch</b>	
1 kg	Hühner Brust Filet
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Kurkuma
1 Prise	Currypulver
20 dag	Putenschinken
2 Dose klein	Ananasstücke
250 dag	Käse gerieben
<b>Soße</b>	
500 ml	Creemefine
2 Stk	Bratensaftwürfel

## Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<b>Fleisch (10 Minuten)</b>		
<input type="checkbox"/>	1.	Eine große Backform mit 3 EL Rama bestreichen. Nun die 1 kg Hühner Brust Filet in die Backform legen. Darauf nun 20 dag Putenschinken gleichmäßig verteilen. Darauf nun die 2 Dose klein Ananasstücke gleichmäßig verteilen. Darüber nun die 250 g Käse gerieben gleichmäßig verteilen.

## Soße (10 Minuten)



Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	2.	In einem Topf nun 500 ml Cremefine mit 2 Stk Bratensaftwürfel vermengen und aufkochen lassen. Das Ganze nun gleichmäßig über die bereits befüllte Backform verteilen. Je nach Geschmack mit 1 Prise Salz 1 Prise Pfeffer 1 Prise Kurkuma und 1 Prise Currypulver gut würzen.  <b>Backen (40 Minuten)</b>
<input type="checkbox"/>	3.	Das ganze nun im vorgeheizten Backrohr bei 180°C mit Ober- und Unterhitze rund 40 Minuten backen.

### Tipp

Würzen am besten alles gemeinsam, wenn schon alles in der Backform drin ist. Geht wesentlich schneller. Je nach Geschmack etwas mehr würzen.  
Wenn das Fleisch im Backrohr ist den Reis kochen.

Hauptspeisen

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**  
Leicht
- **Bewertung**  
Keine Bewertung
- **Zeitkategorie**  
Mittel
- **Zeit**  
1 Stunde
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**  
Mittel
- **Punkte**  
0