Hühnerschnitzel Hawai

Hühnerschnitzel im Backrohr mit Reis

Quelle: WW

Zutaten

Menge
Zutat
3 EL
Rama
Fleisch
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
Soße
500 ml
Cremefine
2 Stk
Bratensaftwürfel

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Fleisch (10 Minuten)
☐
1.

Eine große Backform mit

3 EL 3Rama bestreichen. Nun die
1 kg 1Hühner Brust Filet in die Backform legen. Darauf nun
20 dag 20Putenschinken gleichmäßig verteilen. Darauf nun die
2 Dose klein 2Ananasstücke gleichmäßig verteilen. Darüber nun die
250 g 250Käse gerieben gleichmäßig verteilen.

Soße (10 Minuten)
☐
2.

In einem Topf nun
500 ml 500Cremefine mit
2 Stk 2Bratensaftwürfel vermengen und aufkochen lassen. Das Ganze nun gleichmäßig über die bereits befüllte Backform verteilen. Je nach Geschmack mit
1 Prise 1Salz
1 Prise 1Pfeffer
1 Prise 1Kurkuma und
1 Prise 1Currypulver gut würzen.

Backen (40 Minuten)
☐
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
- Drucken
- PDF

- ### Schwierigkeit

  Leicht

- ### Bewertung

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

  Mittel

- **Zeit**

  1 Stunde

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

  Mittel

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste