Schnitzel Hawaii

Schnitzel mit Ananas und Schinken-Käse-Soße überbacken, welches einfach zu machen ist und sehr gut schmeckt. Dazu passt sehr gut Reis und Gurkensalat oder auch ein Fladenbrot.

Zutaten

Menge
Zutat
500 g
Putenfleisch
Rama
1 Dose klein
Ananasscheibe
10 g
Currypulver
150 g
Schinken
250 g
Käse
300 ml
Soße Hollondaise

Zubereitung

Personen: 3
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Schnitzel (15 Minuten)
☐
1.

500 g 500Putenfleisch in Schnitzel schneiden und dann in der Pfanne am besten mit Rama leicht anbraten, nicht zu dunkel werden lassen.

Soße (5 Minuten)
☐
2.

300 ml 300Soße Hollondaise mit ein wenig Wasser in einem Topf erwärmen.

Backen (40 Minuten)
☐
3.

Die Schnitzel nun in eine Auflaufform legen. Über jedes Schnitzel eine Scheibe

1 Stk 1Ananasscheibe legen und den Rest der Ananasscheiben verteilen.
Dann mit
10 g 10Currypulver ein wenig würzen, den
150 g 150Schinken und
250 g 250Käse darüber streuen und zum Schluss noch die Soße darüber leeren. Danach für rund 40 Minuten ins Backrohr.

Tipp

Putenfleisch wäre vom Geschmack her besser.

- Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  1 Stunde

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste