



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
etwas	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 Putenfleisch 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 Soße Hollondaise mit ein wenig Wasser in einem Topf erwärmen.

Backen (40 Minuten)



Erledigt	Zutaten	Beschreibung
☐	3.	Die Schnitzel nun in eine Auflaufform legen. Über jedes Schnitzel eine Scheibe 1 Stk Ananasscheibe legen und den Rest der Ananasscheiben verteilen. Dann mit 10 g Currypulver ein wenig würzen, den 150 g Schinken und 250 g Käse 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	• Schwierigkeit	• Bewertung
Light	Mittel	Keine Bewertung
Alkohol	• Zeitkategorie	• Zeit
Besuch	1 Stunde	• Preiskategorie
	• Nährwert	
	• Punkte	
	0	