



Schnitzel Hawaii

 Dauer
25 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schweineschnitzel 600 g

Salz

Pfeffer, schwarz

Paprika, edelsüß

Ananas Scheiben aus der
Dose 200 g

Öl 1 EL

Gouda, gerieben 150 g

Zubereitung

Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver einreiben. Ananas in ein Sieb gießen und halbieren.

In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Schnitzel ca. 4 Min. beidseitig goldbraun anbraten. Schnitzel in eine Auflaufform legen und mit jeweils zwei Hälften Ananas belegen. Mit Käse bestreuen und im Ofen ca. 10 Min. goldbraun überbacken.

Hawaii-Schnitzel aus dem Ofen nehmen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen Pommes und ein grüner Salat.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 357 kcal

Kohlenhydrate 9 g Ballaststoff 0 g

Eiweiß 43 g Fette 16 g