



Schnitzel Hawaii mit Ananas

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
10min

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

 Küchenutensilien

große Pfanne, kleine Auflaufform, Sieb

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver einreiben. Ananas in ein Sieb gießen und halbieren.
2. 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.
3. Hawaii-Schnitzel aus dem Ofen nehmen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen [Süßkartoffel-Pommes](#) .

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	348 kcal		
Kohlenhydrate	9 g	Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	43 g	Fette	15 g