

Schnitzel Hawaii mit Ananas









Zutaten

für 4 Portionen

Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwein	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Paprika, edelsüß	
Ananas Scheiben aus der Dose	200 g
Öl	1 EL
Gouda, gerieben	150 g

Zubereitung



- 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
Eiweiß	43 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	15 g