



Schnitzel Hawaii mit Ananas

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schinkenschnitzel aus der 600
Oberschale vom Schwein g

Salz

Pfeffer, schwarz

Paprika, edelsüß

Ananas Scheiben aus der 200
Dose 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
Eiweiß	43 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	15 g