



# Schnitzel Hawaii mit Ananas

Zeit gesamt  
20min

Zubereitungszeit  
10min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Schinkenschnitzel aus der  
Oberschale vom Schwein 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
Eiweiß	43 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	15 g