

Hawaii - Schnitzel

Zutaten:

4 Schweineschnitzel, 8 Scheiben Ananas (Konserven), 4 Scheiben gekochter Schinken, 4 Scheiben Gouda zum Überbacken, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Curry, Öl zum Anbraten.

Zubereitung:

2 Pfannen aufheizen, Öl darin erhitzen. Backofen auf 200° C vorheizen. Schnitzel mit den Gewürzen einreiben und in der Pfanne gleichzeitig mit den Ananasscheiben von beiden Seiten anbraten. Schnitzel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zuerst Schinken, dann die Ananas auf die Schnitzel aufteilen. Curry darüberstreuen und mit Käsescheiben belegen. Im Backofen überbacken, bis der Käse zerläuft und eine goldgelbe Farbe annimmt. Die Schnitzel können noch mit Cocktailkirsche oder Preiselbeeren garniert werden. Dazu passen Curry - Reis und grüner Salat