

Hawaii-Schnitzel

12 Schweine-Schnitzel	Salz, Pfeffer	1,2 L Schlagsahne
3 Becher Crème-fraîche	6 TL Saucenbinder, hell	3 Pck. Soßen-Pulver
Sojasauce	600 g Schinken, gewürfelt	12 Scheiben Ananas
24 Scheiben Käse	24 Kirschen	

Schnitzel unter fließenden kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel in eine gefettete Auflaufform legen. Sahne, Creme fraîche, Saucenpulver, Rahmsauce, Pfeffer, Salz und Sojasauce verrühren und über die Schnitzel geben. Schinkenwürfel über die Schnitzel verteilen. Die Auflaufform auf dem Rost in den Backofen schieben. Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit Ananas auf die Schnitzel legen. Käse darübergeben und mit Cocktailkirschen belegen.

Ober/Unterhitze etwa 200 C (vorgeheizt) Heißlufttherd etwa 180 C(nicht vorgeheizt) Gas Stufe 3-4 (vorgeheizt) Garzeit 60 Minuten.

NN am 09. Dezember 2025