

Hühnchenbrust Hawaii

Die Kombination aus Geflügel und Früchten ist sehr beliebt. Das preiswerte und leckere Rezept für Hühnchenbrust Hawaii eignet sich auch gut für Kochanfänger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

4 Stk.	Hühnerbrüste
1 Dose	Ananas
4 Scheiben	Käse
1 Packung	Currysauce
1 Tupfer	Schlagobers
1 EL	Fett
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die Hühnchenbrust Hawaii zuerst den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Fett in einer Pfanne erhitzen. Ananasscheiben mit Pfeffer würzen und im heißen Fett anrösten. Wenden und von beiden Seiten leicht anbräunen lassen.
2. Ananas aus der Pfanne nehmen. Hühnchenbrust salzen und pfeffern und in der Pfanne rundherum scharf anbraten. Die Ananasscheiben auf das Hühnchen legen und mit dem Käse bedecken.
3. In der Pfanne ca. 5 Minuten in den Ofen stellen, bis der Käse zerlaufen ist. In der Zwischenzeit die Currysauce nach Packungsanleitung zubereiten und mit etwas Schlagobers verfeinern.
4. Die überbackene Hühnchenbrust mit Ananas und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren. Alternativ zuerst einen Saucenspiegel auf die Teller geben und darauf das

Hühnerfleisch mit Ananas anrichten.

Tipp

Zur Hühnchenbrust Hawaii schmeckt am besten Reis.