Putenschnitzel Hawaii aus der Heißluftfritteuse

Dieses Putenschnitzel Hawaii aus der Heißluftfritteuse ist eine Kombination aus zartem Putenfleisch, Ananas und würzigem Käse. Dank Airfryer gelingt das Gericht in wenigen Minuten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 22 min



Zutaten

2 Stk.	Putenschnitzel
50 g	Frischkäse
1 TL	Curry
4 Scheiben	Ananas
4 Scheiben	Käse (Gouda, Emmentaler, etc.)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die **Putenschnitzel Hawaii aus der Heißluftfritteuse** gelingen in wenigen Minuten. Die Schnitzel halbieren und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Putenschnitzel in den Korb der Heißluftfritteuse legen.

2. Den Frischkäse mit dem Currypulver verrühren und das **Fleisch** gleichmäßig damit bestreichen. Die Ananasscheiben mit Küchenpapier trocken tupfen und jeweils eine Scheibe auf jedes Schnitzel legen. Zum Schluss jede Portion mit einer Scheibe Käse belegen. Die Putenschnitzel Hawaii bei 200 °C für etwa 12 Minuten in der Heißluftfritteuse goldbraun backen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

Unsere Empfehlung
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L Airfryer XL
hier bestellen



Tipp

Zum Putenschnitzel Hawaii passen Reis, Kartoffelspalten aus dem Airfryer, Kroketten oder ein frischer Blattsalat.