

Putenschnitzel Hawaii

Das Putenschnitzel Hawaii ist ein schmackhaftes Gericht. Das schnelle Rezept mit Ananas und Käse gelingt selbst Kochanfänger.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

| | |
|------------|--|
| 2 Stk. | Putenschnitzel |
| 2 Scheiben | Goudakäse |
| 2 Stk. | Ananas (Scheiben aus der Dose) |
| 2 Stk. | Cocktailkirschen |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| | Öl |

Zubereitung

1. Die **Putenschnitzel** mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 220 °C Oberhitze vorheizen.
2. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten scharf anbraten.
3. Mit Gouda Käse, Ananas Scheibe und Cocktailkirschen belegen. Zusammen mit dem Bratenrückstand in eine ofenfeste Form geben.
4. Im Backofen auf mittlerer Schiene zirka 5-8 Minuten überbacken.

Tipp

Zum Putenschnitzel Hawaii Reis und frischen Kopfsalat servieren.