

# Schnitzel Hawaii

## Für 6 Portionen

6 Schweineschnitzel	Salz, Pfeffer	Butterschmalz
0,6 L Schlagsahne	1 $\frac{1}{2}$ Becher Crème-fraîche	1 $\frac{1}{2}$ Pck. Saucenpulver
Sojasauce	Saucenbinder nach Bedarf	300 g Schinkenwürfel
6 Scheiben Ananas	12 Scheiben Schmelzkäse	12 Cocktailkirschen

Schnitzel unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel in eine gefettete Auflaufform legen. Die Sahne mit Crème fraîche, Saucenpulver, Pfeffer, Salz und Sojasauce verrühren. Ist die Sauce zu dünn, nach Belieben mit Saucenbinder andicken. Die Sauce über die Schnitzel geben. Schinkenwürfel auf den Schnitzeln verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 35 Minuten auf einem Rost garen.

Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Ananas auf die Schnitzel legen, den Käse darauf verteilen und mit Cocktailkirschen belegen.

NN am 21. Januar 2024