

# Ananas-Schinken-Schnitzel mit Käse überbacken

## Für 4 Personen:

1 Dose Scheiben-Ananas	4 Stk. Schweineschnitzel	Salz, Pfeffer
Paprika, edelsüß	1 Ei	Panko, Öl
2 Bch. Sahne	4 Schinken-Scheiben	Saucenbinder
100 g Käse, gerieben	Brühe	Kokosflocken

Paniermehl auf einen Teller geben, auf einem weiteren das Ei kleppern.

Schnitzel von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, dann erst durch das Ei ziehen und anschließend im Paniermehl wenden. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, herausnehmen. Ananas abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Schinkenscheiben halbieren.

4 Ananascheiben beiseite legen, die restlichen in Stücke schneiden und ins Bratfett geben, etwas andünsten lassen. mit der Sahne und etwa 50 ml Ananassaft ablöschen. Mit Gemüsebrühe abschmecken und mit dem Saucenbinder andicken.

Sauce in eine Auflaufform gießen, Schnitzel darauf legen. Auf jedes Schnitzel zwei Schinkenhälften legen, eine Ananascheibe und anschließend Käse darüber streuen. Im Ofen überbacken bis der Käse schön verlaufen und knusprig goldbraun ist.

Schnitzel mit Sauce auf Tellern anrichten und nach Geschmack noch Kokosflocken darüber streuen.

NN am 13. Februar 2024