



Putenschnitzel Hawaií mit Curry-Bratreis & Sauce Hollandaise

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Ruhezeit: keine

Grundmenge: 3 Personen

Zutaten:

- 3 Putenschnitzel
- 6 Scheiben/Ringe Ananas, Dose
- 6 Scheiben Kochschinken, kleine
- 6 Scheiben Toastkäse
- Salz & Pfeffer
- Currypulver
- Öl zum Braten



Sonstiges:

- 250 g Naturreis
- 1 EL Currypulver
- 200 ml Sauce Hollandaise
- Auflaufform

Zubereitung:

1. Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Reis nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen, abschütten und bei Seite stellen
3. Putenschnitzel trocken tupfen und ggf. halbieren
4. Schnitzel in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten und würzen
5. Ananas abschütten und Saft auffangen
6. Fleisch in die Auflaufform legen und mit etwas Ananassaft beträufeln
7. Schinken, Ananasringe und Käse auf das Fleisch legen und im Ofen ca. 10 Minuten backen, bis der Käse die gewünschte Bräune hat
8. Reis in die Pfanne vom Fleisch geben, anbraten und mit dem Curry würzen
9. Sauce Hollandaise zubereiten