

Ananas-Schnitzel

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Ananasscheiben / Ananasringe	8 Scheibe(n)
Crème fraiche / Crème fraîche / Creme fraiche	1 Stk.
Schnitzelfleisch	4 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	400 g
Sauce / Soße	Etwas / nach Bedarf
Champignons	1 Dose(n) / Becher

Zubereitung:

Schnitzel halbieren und würzen, dann in die Pfanne geben und mit je 1 Scheibe Ananas belegen.

Sahne und Creme fraiche in eine Schüssel geben, helle und dunkle Soße reinrühren und auch noch mal würzen.

Dann die Pilze (ohne Saft) dazugeben.

In die Soße den Ananassaft geben.

Bei 200 Grad etwa 1 Stunde im Backofen backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-768-Ananas-Schnitzel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at