

# SCHNITZEL HAWAII AUS DER HEIßLUFTFRITTEUSE

5 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



17 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 4 Stück

- 2 Putenschnitzel
- 50 g Frischkäse
- 1 TL Curry
- 4 Scheiben Ananas
- 4 Scheiben Gouda
- Salz und Pfeffer



## Zubereitung:

1. Halbiere die Putenschnitzel. Würze sie mit Salz und Pfeffer. Lege sie in den Korb deines Airfryers.
2. Verrühre den Frischkäse mit dem Currypulver und bestreiche die Schnitzel damit.
3. Tupfe die 4 Ananas-Scheiben trocken und lege sie auf die Schnitzel. Gib darauf jeweils eine Scheibe Käse.
4. Backe die Putenschnitzel Hawaii auf der Airfry-Stufe bei 200 Grad für 12 Minuten goldbraun.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.

