

# Schnitzel mit Ananas

Fleisch-Gerichte » Schwein

## Zutaten (4 Portionen)

- » 1TL Senf
- » 4 dicke Schweineschnitzel
- » 1/4TL Pfeffer
- » 200g Ananas
- » 4 Scheiben Edamer
- » 1 Ei(er)
- » 1TL Salz
- » Mehl
- » Semmelmehl
- » 4EL Öl
- » 4 Scheiben Zitrone(n)
- » Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

### Vorbereitung:

- Taschen in die Schnitzel schneiden
- mit Senf und Pfeffer ausreiben
- Ananas und Käse in die Tasche füllen
- Öffnung mit Holzstäbchen verschließen
- Schnitzel salzen und in Ei und Semmelmehl wenden

### Fertigstellung:

- Schnitzel in heißem Öl braten
- Schnitzel mit Zitrone und Petersilie garnieren

angelegt am: 03.09.2002

Rezept-Nr: 7

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke