

Nassereith, im Jänner 2008

PUTENSCHNITZEL MIT ANANAS UND KÄSE ÜBERBACKEN IN CURRYSOSSE

<i>Zutaten:</i>	<i>Sosse:</i>
4 Putenschnitzel	4 dag Butter
1 Ds. Ananas	etwas Ananassaft
Schmelzkäse	1 gehäufter Esslöffel Mehl
	etwas Milch
Reis	Salz
Blattsalat	Currygewürz
Kernöl usw.	2 EL Sahne

4 Putenschnitzel, salzen und Pfeffern, auf beiden Seiten im Heißen Fett kurz durchbraten.

Soße: 4 dag Butter, 1 gehäufter Esslöffel Mehl, sehr leicht anbräunen, mit Milch aufgießen, eventuell etwas Ananassaft zugeben und mit Salz Currygewürz und 2 Esslöffel Sahne verfeinern.

Die Schnitzel in die Sauce legen, Ananasscheiben und je ein Blatt Schmelzkäse darauf legen. Zugedeckt ca. 3 Minuten köcheln lassen bis der Käse schmilzt.

Dazu serviere ich gerne Reis und eine Schüssel grüner Blattsalat mit Kernöl

Gutes Gelingen wünscht Martina Tschann!