

Curry-Schnitzel

Zutaten:

8	Hähnchenschnitzel (oder auch Putenschnitzel)
2	Glas Unox Curry
1	Glas Unox Chili
2	Becher Sahne
1	Becher Schmand
2	Zwiebeln
1	Dose Ananas
1	Beutel Zwiebelsuppe

Experimentiervorschrift:

Ein tiefes Blech oder eine Auflaufform mit Butter ausstreichen, die Schnitzel darauf verteilen. Die Zwiebeln dünsten, Ananas stückeln und mit etwas Saft über die Schnitzel geben. Die restlichen Zutaten zu einer Soße vermischen. Diese über das Fleisch geben und im Backofen etwa 1 Stunde bei 200°C halten.