

## Puten-Filet mit Schinken, Ananas und Käse

### Für 4 Portionen

4 Sch. Puten-Filet	4 Sch. Kochschinken	8 Sch, Ananas, Dose
4 Sch. Gouda, mittelalt	150 ml Ananassaft	4 EL Cognac
3 EL Honig	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer	Salz
Paprikapulver, edelsüß		

Das Fleisch mit etwas Salz und Paprikapulver würzen, in der Pfanne kurz anbraten. In eine flache Auflaufform legen und mit dem Schinken belegen.

Die Ananas (gut abgetupft) ebenso anbraten, mit Ananassaft, Honig und Cognac ablöschen, Cayennepfeffer zugeben und die Scheiben auf die Filets geben, mit Käse belegen und mit dem Bratsud übergießen.

Bei 200 °C ca. 15 - 20 Minuten im Backofen überbacken.

Dazu passen Kroketten und frisches Gemüse.

NN am 20. Juli 2025