

# Heidis Schweineschnitzel in Tomatensahne

für 4 Personen

1	Dose	Ananas in Scheiben (446 ml)
4		dünne Schweineschnitzel (a ca.150g)
		Salz
		Frisch gemahlener Pfeffer a.d.Mühle
2	Bund	Lauchzwiebeln
1		kleine Tomate
200	g	Schlagsahne
1	Beutel	Tomatencremesuppe Provencale (für ½ l Flüssigkeit)

1. Ananas abtropfen lassen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, Lauchzwiebeln in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Tomaten vierteln, entkernen und klein würfeln.

2. Fleisch, Ananas, Lauchzwiebeln und Tomatenwürfeln in eine Auflaufform einschichten. Sahne und 300 ml Wasser in einen Topf gießen. Beutelinhalt der Tomatensuppe Einrühren und unter Rühren aufkochen. Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über die eingeschichteten Zutaten gießen.

Im vorgeheizten Backofen (E - Herd 225° / Umluft 200° ) ca. 20 min. überbacken.

Dazu schmeckt Baguette.

.

.

**GUTEN APPETIT**