

Hawaii Baguette

Zutaten für 8 Stück

- 4 Baguette-Brötchen
- 150 g Creme Fraiche
- 2 EL Tomatenmark
- 100 g Kochschinken
- 150 g geriebener Käse
- 200 g Ananas (in Stücken)
- ½ TL Currypulver
- Salz
- Pfeffer (frisch gemahlen)



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Verrühre die Creme Fraiche mit dem Tomatenmark, etwas Salz, Currypulver und frischem Pfeffer.
2. Schneide den Kochschinken in Würfel. Lass die Ananas abtropfen.
3. Schneide die Baguette-Brötchen auf.
4. Bestreiche die Baguette-Brötchen mit der Creme Fraiche.
5. Verteile den Käse, die Schinkenwürfel und die Ananas darauf.
6. Überbacke die Baguettes bei 200°C Ober-/Unterhitze für etwa 15 Minuten im Ofen. Sie sind fertig, wenn sie goldgelb sind und der Käse geschmolzen ist.

Gourmet-Tipp: Röste ein paar Mandelsplitter ohne Fett in einer Pfanne und streue sie über dein Hawaii Baguette.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

