Toast Hawaii – Das beste Rezept für jeden Anlass

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Scheiben Toastbrot (Tipp: Vollkorntoast)
- 10 g Butter
- 4 Scheiben Kochschinken
- 4 Scheiben Ananas
- 4 Scheiben Gouda

Als Topping:

- 4 TL Preiselbeermarmelade (oder Cocktailkirschen)

Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 8 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 13 Minuten

Zubereitung:

1. Lege die Toastscheiben nebeneinander und bestreiche sie dünn mit Butter.

2. Belege den Toast mit Kochschinken-Scheiben. Im Supermarkt gibt es mittlerweile sogar Toast-Schinken, der das selbe Format wie Toastscheiben hat. Du kannst aber auch ganz einfach Kochschinken zurecht schneiden. Öffne die Dose mit den Ananas-Scheiben und lasse sie gut abtropfen. Belege die Schinken-Toasts mit je einer Scheibe Ananas.

3. Gib zum Schluss eine Scheibe Käse auf jeden Toastbrot-Scheibe. Ganz klassisch werden dafür Scheibletten verwendet. Unsere Kinder mögen diese jedoch nicht so gern, so dass wir unseren Toast Hawai am liebsten mit Gouda-Scheiben überbacken. Welchen Käse ihr verwendet, entscheidet euer Geschmack.

4. Backe die Toast Hawai bei 200°C Ober-/Unterhitze für 8 Minuten im vorgeheizten Backofen. Beim Überbacken entstehen diese schönen Löcher in der Ananasscheibe, die sich zum Schluss prima mit Preiselbeeren oder roten Cocktailkirschen füllen lassen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.