Polnisches Sandwich Hawaii mit Ananas und Schinken

Zutaten

Menge	
3 Scheiben	Ananas aus der Dose
150 g	Kochschinken
	Salz
	Pfeffer
1	kleines Baguette
2 EL	Butter
150 g	geriebener Käse, z.B. Gouda
2 EL	Ketchup

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

pro Portion: 2758 kJ, 659 kcal, 44 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß, 35 g Fett, 117 mg Cholesterin, 3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €€

Zubereitung

Zapiekanka kann man nicht nur klassisch genießen. Auch mit Ananas und Schinken schmeckt sie super lecker und vor allem frisch und fruchtig. Für alle Liebhaber von Pizza Hawaii also ein absolutes Muss! Das typische Weißbrot-Baguette wird einfach mit Schinken und Ananas überbacken. So einfach geht's:

Step 1:
Zuerst schneidest du die Ananas und den Schinken in Stücke. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 2:
Nun das Baguette der Länge nach aufschneiden und mit der Butter bestreichen. Den Schinken und die Ananas auf dem Baguette verteilen und zum Schluss den Käse auf die Baguettehälften streuen.

Step 3:
Nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzten und für 10 Minuten bis 15 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Step 4:
Zum Schluss den Ketchup auf dem Käse verteilen und die Zapiekanka servieren.