



Klassischer Toast Hawaii mit Schinken und Ananas



Zutaten

Zutaten:

1 Dose	Ananas
4 Scheiben	Toastbrot
4 EL	Butter
4 Scheiben	Kochschinken
1 Prise	Paprikapulver, edelsüß
4	Schmelzkäsescheiben
4	Cocktailkirschen

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen
Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 2393 kJ, 572 kcal, 58 g Kohlenhydrate, 25 g Eiweiß, 28 g Fett, 68 mg Cholesterin, 4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

schnell

Zubereitung

Ob du es glaubst oder nicht, Toast Hawaii ist in der deutschen Küche entstanden! Für den Klassiker belegst du einen goldbraunen Toast mit Kochschinken und Ananas und würzt das Ganze mit Paprikapulver. Cremige Schmelzkäsescheiben on top dürfen zum Überbacken nicht fehlen. Das Rezept ist super easy nachzumachen und absolut geling sicher! Leg direkt los! Hier geht's zum Rezept:

Step 1:

Für den klassischen Toast Hawaii toastest du das Toastbrot in einem Toaster, oder alternativ in einer Pfanne, leicht hellbraun. Den Backofen währenddessen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann legst du die Brotscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech und bestreichst diese mit Butter.

Step 2:

Nun auf die Toastbrotscheiben jeweils eine Scheibe Kochschinken legen. Zwischenzeitlich die Ananasringe gut abtropfen lassen und dann jeweils einen Ring auf einen Toast legen. Mit etwas Paprikapulver würzen und die Ananas dann mit dem Scheibenschmelzkäse bedecken.

Step 3:

Lass jetzt die Toast Hawaii im Ofen für 7-8 Minuten überbacken. Zum Schluss garnierst du die Toasts jeweils mit einer Cocktailkirsche.