

Toast Hawaii 2.0

VORBEREITEN

25
Min.

RUHEN

60
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Toasts

2 Scheiben Weißbrot
1/2 Ananas
22 Pancetta-Streifen
2 Esslöffel Kirschmarmelade
40 ml Teriyaki Sauce
30 ml Ahornsirup
4 Scheiben Leerdammer® Toast & Burger rauchig-würzig
2 kleine Zwiebeln
1/2 Bund Thymian
Salz, Pfeffer, Butter

Besonderes Zubehör

Grill
Grillplatte (Griddle-Plate)

Jetzt werden die Klassiker rausgekramt. Kein "Sandwich" hat bei uns so eine Popularität genossen, wie das gute alte Toast Hawaii. Besonders in den 60er und 70er Jahren war die exotische Stulle nicht nur "mal was ganz anderes" sondern auch auf jedem Buffet mit am Start. Die fast neonfarbene Dosenananas mit einer dünnen Scheiblette Käse überbacken und mit einer eingelegten Kirsche getoppt, stach halt schon optisch zwischen Mettigel mit Salzstangenstacheln und gefüllten Eierhälften hervor.

Doch seien wir mal ehrlich. Eigentlich ist die Kombi ganz schön lecker. Zeit, das kulinarische Relikt auf ein neues Level zu heben. Der Toast Hawaii 2.0 kommt mit dicken Roggenbrot-Scheiben, Kirschmarmelade, gerösteten Zwiebeln und **Leerdammer® Toast & Burger Käse rauchig-würzig**. Das absolute Highlight sind frische Ananasräder, die du mit Marmelade, Teriyaki Sauce und Ahornsirup marinierst und im Anschluss dick in italienischem Pancetta-Speck einwickelst. Kross angegrillt und mit Käse überbacken avanciert der Hippie-Toast bald wieder zu deinen absoluten Sandwich-Favoriten.

- 1 -

Ananas schälen und in ca. 2-3 cm dicke Räder schneiden. Strunk in der Mitte mit einem Messer heraus schneiden. Ananas-Räder zusammen mit Marmelade, Teriyaki Sauce und Ahornsirup vermengen und 1 Stunde kalt stellen.

- 2 -

Grill mit Grillplatte auf 280 °C direkte Hitze vorheizen.

- 3 -

Marinierte Ananas mit Pancetta Streifen umwickeln. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

- 4 -

Pancetta-Ananas auf der Grillplatte von beiden Seiten ca. 6 Minuten kross angrillen. Etwas Butter auf die Platte geben und Zwiebeln mit anrösten.

- 5 -

Grill mit Grillplatte auf 180 °C indirekte Hitze vorheizen.

- 6 -

Weißbrotscheiben mit Butter bestreichen. Kirschmarmelade, Zwiebelringe und krosse Pancetta-Ananas darauf stapeln. Jeweils 2 Scheiben Käse obenauf legen.

- 7 -

Toasts 8-10 Minuten indirekt überbacken. Frischen Thymian auf den heißen Käse geben.

Toast Hawaii 2.0

