

Toast Hawaii – ein Herz für Klassiker

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



anrösten. Form aus dem Ofen holen. Toast mit Kochschinken belegen und Ananas darauf verteilen. Mit Gouda belegen und weitere 2-3 Minuten im Ofen goldbraun backen. Vor dem Servieren mit Paprikapulver bestreuen.

Zutaten für 2 Portionen

4 Scheiben Toastbrot
4 Kochschinken
4 Scheiben junger Gouda
4 Scheiben Ananas
4 Esslöffel Olivenöl
Paprikapulver nach Belieben

Man hasst ihn oder liebt ihn – ich habe auf jeden Fall ganz viel Liebe für den Käsetoast mit Ananasring und Kochschinken über. Nicht nur, weil er blitzschnell gemacht ist. Oder weil er ein bisschen bunten Retro-Kitsch aufwirbelt. Toast Hawaii braucht nur 5 Zutaten, um den guten Geschmack in meinen Feierabend zu zaubern. Hach, wenn doch alles im Leben so einfach wär!

- 1 -

Backofen auf Grillstufe vorheizen. Auflaufform einfetten.

- 2 -

Toastscheiben in der Auflaufform verteilen und mit Olivenöl besprenkeln. Im heißen Ofen ca. 2-4 Minuten