

Leicht 

Toast Hawaii von Frau Susi

Zutaten

4 Scheiben Toastbrot
4 Scheiben Kochschinken
4 Scheiben Ananas aus der Dose (ungezuckert)
4 Scheiben Emmentaler
Cocktailkirschen (zur Deko)

Dauer

20 Minuten Zubereitung

Zubereitung

- ① Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Toastscheiben im Toaster rösten oder ohne Fett in einer beschichteten Pfanne auf beiden Seiten goldbraun rösten.
- ② Die gerösteten Toastscheiben auf einem mit Backpapier belegten Backblech nebeneinander auflegen. Jede Scheibe mit je einer Scheibe Kochschinken und einer gut abgetropften Ananasscheibe belegen.
- ③ Zum Schluss je eine Scheibe Emmentaler obenauf legen. Die Toasts auf der mittleren Schiene ca. 8 Minuten im vorgeheizten Backofen überbacken, bis der Käse schön zerlaufen und leicht goldbraun ist.
- ④ Die fertigen Toasts sofort aus dem Ofen nehmen, mit je einer Cocktailkirsche dekorieren und heiß servieren.