

# Toast Hawaii

Der klassische Toast Hawaii, hier in einer schönen Variante mit Preiselbeersauce. Ein schönes, schnelles Rezept für Partys oder als Zwischenmahlzeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

|            |   |
|------------|---|
| 4 Scheiben | Toastbrot                                     |
| 120 g      | Schinken                                      |
| 110 g      | <a href="#">Ananas</a> (Scheiben oder Würfel) |
| 110 g      | Goudakäse (Käse nach Belieben)                |
| 1 EL       | <a href="#">Butter</a> (zum Bestreichen)      |
| 1 Prise    | <a href="#">Pfeffer</a>                       |
| 1 Prise    | <a href="#">Salz</a>                          |
| 2 EL       | <a href="#">Preiselbeersauce</a>              |

## Zubereitung

1. Ein **Toast Hawaii** ist kinderleicht zuzubereiten. Die Toastscheiben toasten oder rösten und mit Butter bestreichen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder Backgitter die Toastscheiben jeweils paarweise nebeneinander anordnen und zusammen mit Schinken belegen. Darüber die Ananasstücke legen, salzen und pfeffern. Den Käse in schmale Streifen schneiden und in Form eines Gitters über die beiden Toastscheiben legen.
3. Im Backofen backen, bis der Käse zu zerlaufen beginnt. Mit Preiselbeersauce servieren.

## Tipp

Auf Toast Hawaii kann auch eine ganze Scheibe Ananas aus der Dose oder eine frische

Ananasscheibe gelegt werden. Der Toast Hawaii wird umso würziger, je kräftiger die verwendete Käsesorte ist.