



Toast Hawaii

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|------------------------------|------------|
| Basilikum, frisch | 40 g |
| Butter | 2 EL |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz | |
| Ananas Scheiben aus der Dose | 290 g |
| Toastbrot | 8 Scheiben |
| Gouda, jung am Stück | 100 g |
| Kochschinken | 8 Scheiben |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. In einer Schüssel weiche Butter mit Basilikum vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Ananasscheiben in einem Sieb abtropfen. Toastbrotsciben im Toaster anrösten. Gouda in Scheiben schneiden. Toasts mit der Basilikumbutter bestreichen. Mit je 1 Scheibe Schinken, Ananas und Käse belegen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Hawaii-Toasts für ca. 10 Min. im Ofen überbacken.
3. Toasts vorsichtig aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 571 kcal |
| Kohlenhydrate | 80 g |
| Eiweiß | 24 g |
| Ballaststoffe | 6 g |
| Fette | 18 g |