



Toast Hawaii mit Chili-Mayonnaise

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Ananas	0.5 St.
Peperoni Mix	1 St.
Mayonnaise	4 EL
Chili, gemahlen	1 TL
Öl	4 EL
Bauernmildes Brot	4 Scheiben
Prosciutto cotto	8 Scheiben
Cheddar Aufschnitt	4 Scheiben

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ananas schälen, Strunk nach Belieben ausstechen und in Scheiben schneiden. Peperoni waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und fein hacken.
2. In einer Schüssel Mayonnaise mit Peperoni und Chili vermengen und abschmecken.
3. Eine Pfanne mit 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Brot von beiden Seiten ca. 2 Min. goldbraun rösten. Erneut 2 EL Öl in die Pfanne geben und Ananas von beiden Seiten ca. 2 Min. anbraten.
4. Toast Hawaii belegen. Hierfür geröstetes Brot mit Schinken, gebratener Ananas und Cheddar belegen. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen und im Ofen ca. 5–7 Min. überbacken. Toast Hawaii mit Chili-Mayonnaise servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	422 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	23 g