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. Toastbrotscheiben 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