



# Toast Hawaii

## Zutaten

- 8 Scheiben Toastbrot
- 4 EL Butter
- 8 Scheiben Ananas aus der Dose
- 8 Scheiben gekochter Schinken

nach Belieben: Basilikum

## Zubereitung

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 200 °C) vorheizen.

Die Toastscheiben auf beiden Seiten tosten und mit Butter bestreichen. Die Ananas abtropfen lassen. Die Toastscheiben auf ein Backblech legen und zuerst mit dem Schinken belegen. Anschließend je eine Scheibe Ananas darauf legen, mit Käse bedecken und im Ofen ca. 10–15 Min. goldbraun überbacken. Zum Servieren nach Belieben mit etwas Basilikum garnieren.

Probieren Sie auch die moderne Variante mit Schwarz- oder Roggenbrot, Ananas, Serrano Schinken und Mozzarella. Garniert mit Preiselbeeren eine ausgefallene Alternative zum kultigen Klassiker!