

Toast Hawaii de luxe mit Preiselbeeren

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Scheiben Kastenweißbrot
- alternativ: Toast, Brioche oder Sauerteigbrot
- 100 g Comté
- oder ein anderer kräftiger Bergkäse
- 4 Scheiben ital. Kochschinken
- 4 Scheiben frische Ananas
- 1 Beet Afilla- oder Gartenkresse
- etwas Butter
- Preiselbeer-Marmelade

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Toast oder Brotscheiben im Ofen oder in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann mit Butter bestreichen. Den Käse in Scheiben schneiden. Die Brote zuerst mit Schinken, dann mit Ananas und zum Schluss mit Käse belegen. Einige Minuten im Ofen backen, bis alle Zutaten heiß sind und der Käse geschmolzen ist. Mit Kresse und Preiselbeeren garniert servieren.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 06.01.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen