

Toast Hawaii mit geschmorter Ananas und Serrano-Schinken

Zutaten (für 4 Personen):

- 0,5 Ananas
- 2 Schalotten
- 1 mittelscharfe Chilischote
- 1 EL Butter
- 1 EL Zucker
- Salz
- 1 EL Rum
- 4 Scheiben Sauerteigbrot
- alternativ: Toast oder Weißbrot
- 100 g Comté
- oder ein anderer kräftiger Bergkäse
- 4 Scheiben Serrano-Schinken

Ananas schälen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Die Kerne aus der Chilischote streichen und die Schote in feine Streifen schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen. Ananas, Schalotten und Chili farblos darin anschwitzen. Die Hitze reduzieren und die Ananas 3-4 Minuten schmoren. Dabei den Zucker und 1 Prise Salz einstreuen. Dann den Rum angießen und entzünden (flambieren). Den Topf vom Herd ziehen.

Die Brote im Ofen oder in einer Pfanne rösten, mit Butter bestreichen und mit dem Ananas-Ragout belegen. Darauf einige Scheiben Käse legen. Die Brote im Ofen gratinieren, bis der Käse zerlaufen ist. Aus dem Ofen nehmen und mit Schinken belegt servieren.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 06.01.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

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