

## Rezept

# Croque Hawaii

Ein Rezept von Croque Hawaii, am 09.06.2023

## Zutaten

<b>5</b> Ananasringe (Dose)	3-4 kleine Strauchtomaten
2-3 Blätter Eisbergsalat	<b>1</b> Baguette (250 g)
<b>2 EL</b> Frischkäse	5-6 Spritzer Tabasco
<b>100 g</b> gekochter Schinken (in Scheiben)	Salz
Pfeffer	<b>120 g</b> Chili-Grünländer (in Scheiben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Ananasringe halbieren. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden. Salatblätter waschen, trocken schütteln und grob zerpfücken.
2. Das Baguette einmal längs und quer halbieren. Frischkäse und Tabasco verrühren, auf die Hälften streichen. Untere Hälften mit Salat und Schinken belegen, darauf überlappend Tomaten und Ananas schichten, salzen und pfeffern. Käse halbieren, darauflegen. Im Ofen (2. Schiene von unten) 10 Min. überbacken. Vor dem Servieren die oberen Hälften auf die überbackenen Baguettes legen.