

Rezept

Hawaii-Toastbrot-Ring

Ein Rezept von Hawaii-Toastbrot-Ring, am 26.04.2024

Zutaten

15 Scheiben Toastbrot	2 EL Butter
15 Ananasringe (aus der Dose)	15 Scheiben Kochschinken
1 TL Chiliflocken	15 Scheiben Gouda

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 15 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal, 9 g F, 17 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Toastscheiben bei kleiner Hitze toasten und jeweils dünn mit Butter bestreichen. Die Ananasringe in einem Sieb gut abtropfen lassen.

2. Jede Toastscheibe mit 1 Scheibe Kochschinken belegen, darauf 1 Ananasring setzen und mit Chiliflocken bestreuen. Zuletzt jeweils 1 Scheibe Gouda darauflegen.

3. Die Toasts leicht überlappend im Kreis auf einen Pizzateller legen und im Ofen (Mitte) 10-15 Min backen, bis der Käse geschmolzen ist. Herausnehmen und sofort servieren, dazu nach Belieben nochmals mit Chiliflocken bestreuen.