

## Rezept

# Toast Hawaii deluxe

Ein Rezept von Toast Hawaii deluxe, am 30.04.2024

## Zutaten

<b>350 g</b> Ananas	<b>1</b> Schalotte
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1 Msp.</b> Chilipulver
<b>50 g</b> Vollrohrzucker	<b>50 ml</b> Rum
Salz	<b>2 Scheiben</b> Toastbrot (gekauft oder selbst gebacken)
<b>100 g</b> Comté (Käse) in Scheiben	<b>4 Scheiben</b> Serrano-Schinken

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Stullen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 21 g F, 22 g EW, 56 g KH

## Zubereitung

1. Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln.
2. Ananaswürfel, Schalotte, Knoblauch, Chilipulver, Zucker, Rum und 1 TL Salz in einem Topf mischen. Alles aufkochen, dann bei mittlerer Hitze in 12-15 Min. zu einem cremigen Chutney köcheln lassen.
3. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen, den Ofenrost mit Backpapier belegen. Die Toastscheiben auf den Rost legen, mit dem Ananaschutney bestreichen und mit dem Käse belegen.
4. Die Brote im Ofen (Mitte) in 8-10 Min. goldbraun rösten. Inzwischen den Schinken zu Röllchen drehen. Die Toasts aus dem Ofen nehmen, je 2 Schinkenröllchen darauflegen und die Stullen warm servieren.