

Rezept

# Toast Hawaii mit Cocktailkirschen

Ein Rezept von Toast Hawaii mit Cocktailkirschen, am 11.12.2024

## Zutaten

<b>2</b> Stangen Staudensellerie	<b>3 EL</b> Mayonnaise
<b>100 g</b> Frischkäse	<b>1 TL</b> Currypulver
Salz	Pfeffer
<b>4 Scheiben</b> Toastbrot	<b>4 Scheiben</b> gekochter Schinken
<b>4 Scheiben</b> frisches Ananasfruchtfleisch	<b>4 Scheiben</b> Allgäuer Emmentaler (ca. 120 g)
<b>4</b> Cocktailkirschen (nach Belieben)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Staudensellerie waschen, putzen und sehr fein würfeln. Mayonnaise, Frischkäse und Currypulver verrühren, Selleriewürfel untermischen, salzen und pfeffern.

---

2. Die Toastscheiben toasten, abkühlen lassen, mit der Selleriemischung bestreichen. Erst je 1 Schinken-, dann 1 Ananasscheibe darauf legen. Mit den Käsescheiben abdecken und im heißen Ofen in 6-8 Min. goldgelb backen. Nach Belieben mit je 1 Cocktailkirsche garnieren.