

Rezept

Toast Hawaii mit Cocktailkirschen

Ein Rezept von Toast Hawaii mit Cocktailkirschen, am 10.06.2023

Zutaten

| | | | |
|------------|----------------------------------|------------|---------------------------------|
| 2 | Stangen Staudensellerie | 3 EL | Mayonnaise |
| 100 g | Frischkäse | 1 TL | Currypulver |
| | Salz | | Pfeffer |
| 4 Scheiben | Toastbrot | 4 Scheiben | gekochter Schinken |
| 4 Scheiben | frisches Ananasfruchtfleisch | 4 Scheiben | Allgäuer Emmentaler (ca. 120 g) |
| 4 | 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.