

## Rezept

# Toast Hawaii mit Emmentaler Scheiblettenkäse

Ein Rezept von Toast Hawaii mit Emmentaler Scheiblettenkäse, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>1</b>	kleine Ananas (ca. 1 kg)	<b>8 Scheiben</b>	gekochter Schinken (ca. 200 g)
<b>8 Scheiben</b>	Toastbrot	<b>2 EL</b>	Butter
<b>8 TL</b>	geriebener Meerrettich (aus dem Glas)	<b>8</b>	dicke quadratische Scheiben Emmentaler
	Käse oder Scheibletten		Cayennepfeffer zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

## Zubereitung

1. Die Ananas putzen, schälen und in ca. 8 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Ausstecher oder kleinen Messer das harte Mittelstück entfernen. Die Schinkenscheiben in Quadrate schneiden, sodass sie die Toastscheiben bedecken.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Brotscheiben im Toaster goldbraun rösten und mit der Butter bestreichen. Auf jede Toastscheibe 1 Scheibe gekochten Schinken und darauf 1 Ananasscheibe legen. Je 1 TL Meerrettich in die Mitte geben, je 1 Scheibe Emmentaler Käse oder Scheibletten darauflegen.
3. Die Toasts auf ein Backblech legen und im Backofen (Mitte) 10 Min. überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Cayennepfeffer bestäuben.