

Rezept

Überbackener Ananas-Schinken-Toast

Ein Rezept von Überbackener Ananas-Schinken-Toast, am 09.06.2026

Zutaten

1 Stange Staudensellerie	1 Frühlingszwiebel
2 EL Mayonnaise	100 g Frischkäse
1 TL Currypulver	Salz
Pfeffer	4 Scheiben Ananas (aus der Dose)
4 Scheiben Toastbrot	4 Scheiben gekochter Schinken
4 Scheiben Allgäuer Emmentaler (ca. 150 g)	edelsüßes Paprikapulver zum Bestreuen
Toaster	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Staudensellerie und Frühlingszwiebel waschen und putzen. Beides möglichst fein würfeln, das Zwiebelgrün in feine Ringe schneiden. Mayonnaise, Frischkäse und Currypulver verrühren. Sellerie- und Zwiebelwürfel unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Ananasscheiben in einem Sieb abtropfen lassen. Die Toastscheiben goldgelb rösten und abkühlen lassen. Mit der Currycreme bestreichen und nacheinander mit je 1 Scheibe Schinken, 1 Scheibe Ananas und 1 Scheibe Käse belegen. Die Toasts auf den Backrost legen und im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) in 8-10 Min. goldbraun überbacken. Zum Servieren mit etwas Paprikapulver und Zwiebelgrün bestreuen.