

Rezept

# Überbackener Ananas-Toast

Ein Rezept von Überbackener Ananas-Toast, am 09.06.2026

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>4 Scheiben</b> Vollkorntoast                                     | <b>4 TL</b> Kräuterbutter                |
| <b>5 Scheiben</b> Chilikäse (ca. 180 g; z. B. Gouda oder Grüntaler) | <b>4</b> Ananasscheiben (ca. 10 g; Dose) |
| <b>4 TL</b> süßsaure Chilisauce                                     | <b>1/2 Beet</b> Kresse                   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Toastscheiben mit der Kräuterbutter bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Jeden Toast mit 1 Scheibe Gouda belegen. Die übrige Käsescheibe in Streifen schneiden.
2. Die Ananasscheiben auf einem Sieb abtropfen lassen und auf die Toasts legen. Je 1 TL Chilisauce in die Mitte der Ananasscheiben geben. Die Käsestreifen gleichmäßig auf die Toasts verteilen.
3. Die Toasts im Ofen (Mitte) 12 Min. backen. Die Kresse vom Beet schneiden und vor dem Servieren auf die Toastbrote streuen.