

Toast Hawaii

Ein beliebter Klassiker – kinderleicht zubereitet und schmeckt saftig lecker!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für 4 Stück

4 Scheiben helles glutenfreies Toast- oder Weißbrot

4 Scheiben Ananas, aus der Dose

4 Scheiben gekochten Schinken

4 Scheiben Schmelzkäse (ggf. laktosefrei)

Nach Belieben: etwas Butter oder Margarine (ggf. laktosefrei)

1. Ananasscheiben abtropfen lassen.

2. Jede Weißbrotscheibe hell toasten, auskühlen lassen und nach Geschmack mit etwas Butter oder Margarine bestreichen.

3. Anschließend je eine Scheibe gekochten Schinken, Ananas und Schmelzkäse auf die Weißbrotscheiben legen. Den Toast Hawaii auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 5 – 6 Minuten überbacken. Sofort servieren.

