

Toast Hawaii - das klingt so schön exotisch und so etwas liebte man in den 60er und 70er Jahren. Es handelt sich dabei um einen Toast, der mit Schinken, Ananas und Käse überbacken wird. In die Mitte kommt eine Cocktailkirsche als Dekoration.

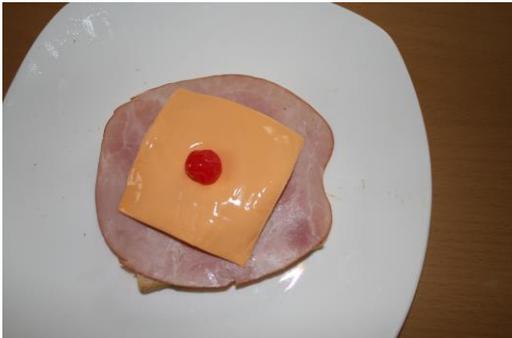
Schritt 1



Du brauchst je Toast:

- einen Toast
- etwas Butter
- eine Scheibe gekochten Schinken
- eine Scheibe Ananas
- eine Scheibe Schmelzkäs
- eine Cocktailkirsche oder auch Preiselbeeren

Schritt 2



Heize den Backofen auf 200 Grad vor.

Toaste den Toast, bestreiche ihn mit etwas Butter.

Dann legst du den Schinken, die Ananas und den Schmelzkäse auf den Toast und überbackst das Ganze 6 Minuten im Ofen.

Zum Schluss dekorierst du den Toast mit einer Cocktailkirsche oder ein paar Preiselbeeren.

Schritt 3



Fertig! Nur noch essen...