

Toast Hawaii-Häppchen



Zutaten für 12 Stück:

3 Scheiben Toastbrot
amerikanische Art

weiche Butter

2-3 Scheiben gekochter
Schinken

1 frische Ananas (ersatzweise
Ananasscheiben aus der
Dose)

3 Scheiben Toastkäse

Salz, Pfeffer aus der Mühle

3-6 Kirschtomaten für die
Garnitur

1. Toastbrote entrinden
und leicht antoasten.
Vierteln und mit weicher
Butter bestreichen.
Gekochten Schinken
passend zurecht-
schneiden und auflegen.

2. Ananas in Scheiben
schneiden, Schale
wegschneiden, Strunk
ausstechen. Passend
schneiden und auflegen.
Käse ebenfalls passend
schneiden und auflegen.
Mit etwas Salz und Pfeffer
würzen. Kirschtomaten
vierteln und auflegen.

3. Die Häppchen in eine
ofenfeste Form geben und
unter dem Backofengrill
gratinieren, bis der Käse
schön zerläuft.

Hinweise:

Warm oder kalt servieren.

Auf dem Bild sind Brote,
Schinken, Ananas und Käse
rund ausgestochen. Das
muss nicht sein, es fallen
zuviel Reste an.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15
min, Gesamtzeit ca. 25
min, Partygerichte, warme
Häppchen, 50er Jahre,
Schinken, Käse, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023