

# 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