

Toast Hawaii mit Herta Grillschinken

Würziges Grillaroma trifft auf saftige Ananas und pikanten Cheddar: Herauskommt der 50er-Jahre-Klassiker Toast Hawaii. Und der geht einfach immer! Ob als Snack zwischendurch oder als Abendbrot mit exotischer Note – unser Rezept-Highlight mit Herta Grillschinken ist fanTOASTisch gut!



🕒 20 Min
🍽️ Leicht
🍴 Vier

Zutaten

8 Scheiben Herta Grillschinken
60 g Butter
8 Scheiben Cheddar

🌾 GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

8 Scheiben Toastbrot

🥕 OBST & GEMÜSE

450 g Ananas, frisch oder aus der Dose
2 Schalotten
0,5 Knoblauchzehe

🍷 ÖL & ESSIG

Etwas Öl

🧂 GEWÜRZE

2 Messerspitzen Chilipulver
5 TL Zucker
Etwas Salz

Anleitung

1. SCHRITT

Den Strunk sowie die Schale der **Ananas** entfernen. Anschließend das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Bei Dosenananas die Ananasringe zu kleinen Würfeln schneiden. Die **Schalotten** und den **Knoblauch** ebenfalls in feine Würfel schneiden.

2. SCHRITT

Die gewürfelten Schalotten und Knoblauch in Öl anschwitzen. Sobald diese glasig sind, **Chilipulver**, Ananaswürfel, **Zucker** und etwas **Salz** hinzufügen. Schließlich mit Ananassaft ablöschen und bei mittlerer Temperatur köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

3. SCHRITT

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die **Toastscheiben** mit etwas Butter bestreichen, das Ananas-Chutney gleichmäßig drauf verteilen und schließlich mit einer Scheibe **Cheddar** belegen.

4. SCHRITT

Die belegten Toasts nun für circa 6 Minuten in den Ofen schieben, bis sie goldbraun gebacken sind. Aus dem Ofen holen, mit **Herta Grillschinken** belegen und servieren.

GUTEN APPETIT

Nährwerte pro Portion

Energie	871 kcal
Fett	42 g
Kohlenhydrate	78 g
Eiweiß	34 g