Toast Hawaii



Nach einem Rezept von Swissmilk

für 25 Portionen

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 50 | Scheiben | Toastbrot | Ofen auf 200°C Ober- Unterhitze (Heissluft/Umluft 180°C) vorheizen  auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen |
|  | etwas | Butter |  |
|  | etwas | Senf | mit Butter oder Senf bestreichen |
| 50 | Scheiben | Schinken |  |
| 50 | Scheiben | Ananas aus der Dose | Toasts mit je 1 Scheibe Schinken und 1 Scheibe Ananas belegen |
| 50 | Scheiben | Käse (z.B. Gruyère oder Raclettekäse) | mit 1 Scheibe Käse |
| 50 |  | Cocktailkirschen |  |
|  | etwas | Paprikapulver |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Varianten: | | * Vegi: Schinken weglassen * Vegan: Käse und Schinken weglassen, veganen Käse verwenden oder Käse durch eine Gemüsesorte (z.B. Zucchetti oder Peperoni) ersetzen | |