

Toast Hawaii



Zutaten für 2 Personen:

2 x 125 g Champignon Camembert Rahm
1 Baby-Ananas
4 Scheiben Toastbrot
12 Scheiben Parmaschinken (à ca. 12 g)
6 Stiele Thymian

Zubereitung:

1. Thymian waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen. Ananas schälen, den harten Strunk herausschneiden. Ananas in Scheiben schneiden. Camembert in Scheiben schneiden.
2. Toastbrot tosten. Mit Parmaschinken, Ananas und Camembertscheiben belegen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech unter dem vorgeheizten Grill oder bei 180° Ober-/ Unterhitze des Backofens ca. 5 Minuten überbacken. Toast Hawaii auf Tellern anrichten und mit Thymian garnieren.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten. Pro Portion ca. 1210 kJ, 290 kcal. E 18 g, F 16 g, KH 18 g



Fotovermerk: Käseerei Champignon by Food & Foto Experts

Weitere Rezepte auf www.kaeserei-champignon.de