



Vorspeise oder Hauptgang

Käsetoast mit Ananas

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

150 gr	Schinken, in kleine Würfel geschnitten
2 dl	Rahm
1 Stück	grosse Essiggurke, in feine Würfel geschnitten
1 Stück	Zwiebel, fein gehackt
1 Stück	Peperoni, rot (fürs Auge), in feine Würfel geschnitten
200 gr	Greyerzer, rezent, gerieben
4 Stück	Ananasscheiben
8 Stück	Toastbrot
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
Schinken, Gurken, geriebener Käse und Rahm	Alle nebenstehenden Zutaten in eine Schüssel geben
Zwiebel gehackt sowie Peperoni gewürfelt	In einer Bratpfanne mit wenig Butter dünsten und danach ebenfalls in die Schüssel geben
Käsemischung	Die Käse/Gurken/Schinken/Zwiebel/Peperoni-Mischung gut umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Toastbrot	Die Toastbrotstücke mit der Masse bestreichen und eine halbe Ananasscheibe drauflegen
Backofen	Im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 10-15 Minuten überbacken