

# Toast Hawaii à la Henssler

## Für 2 Personen:

2 EL Butter	2 Scheiben Toast	2 Scheibe. frische Ananas
2 EL Erdbeermarmelade	1-2 EL Bratöl	1 EL Butter
100-150 ml Rum	2 Scheiben Kochschinken	4 Scheiben Cheddar

Backofengrill vorheizen.

1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen und die Toast-Scheiben von beiden Seiten darin goldbraun anbraten.

Währenddessen 2 Scheiben von der Ananas schneiden. Die Scheiben schälen und den holzigen Strunk aus der Mitte schneiden.

Toasts aus der Pfanne nehmen und die Ananassringe in der Pfanne vom Toast ca. 5 Minuten von beiden Seiten anbraten.

Zwischendurch Bratöl zufügen.

In der Zwischenzeit die Toasts gleichmäßig mit jeweils 1 EL Erdbeermarmelade bestreichen.

Ananas mit Rum ablöschen, 1 EL Butter zufügen und einkochen lassen. Jeweils einen Ananasring auf die Toasts geben und mit jeweils einer Scheibe Kochschinken und 2 Scheiben Cheddar bedecken.

Die Toasts auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech in den Ofen geben und unter dem heißen Backofengrill ca. 3-4 Minuten gratinieren.

Steffen Henssler am 02. November 2023