



E-Mail: shop@genussmanufaktur-trier.de

Web: genussmanufaktur-trier.de

Toast-Hawaii next Level

Toast-Hawaii next Level

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4

Béchamelsoße

1 Esslöffel Butter

1 Esslöffel Mehl

1 Kleine(s) Chilischote

250 ml Milch

1 Teelöffel Mediterran

Toasts

4 Stück(e) Scheiben Toast

4 Stück(e) Scheiben Schinken

4 Stück(e) Scheiben Emmentaler

1 Kleine(s) Frische Ananas

1 Esslöffel Butter

1 Teelöffel Orientalische Nacht

Toast-Hawaii next Level

1.

Die Chili fein hacken und in einem kleinen Topf die Butter schmelzen. Die Chili kurz anbraten.

2.

Mehl dazugeben und unter Rühren anschwitzen, bis eine glatte Paste entsteht.

3.

Nach und nach die Milch einrühren, bis eine cremige Soße entsteht. Mit unserem Mediterran Gewürz abschmecken und 5-8 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

4.

In der Zwischenzeit die Ananas schälen und in Scheiben schneiden.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Ananas Scheiben Goldbraun anbraten.

5.

Mit unserem Orientalischen Gewürz bestreuen und kurz karamellisieren lassen.

6.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

7.

Toastscheiben auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit der Béchamelsoße bestreichen. Eine Scheibe Schinken drauflegen und die gebratenen Ananas Scheibe darüber.

Zum Schluss mit einer Scheibe Emmentaler belegen.

8.

Die belegten Toasts im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten backen, bis der Käse schön geschmolzen und leicht goldgelb ist.