

## Toast Cheese Hawai von Sofie Keller

Mengen für 10 Personen

Manche Toasts ohne Senf machen (kommt bei Kindern besser an). Statt Raclettekäse kann auch Schmelzkäse verwendet werden.

Tags: Vegetarisch

| 10 Stück Toastbrot         | Auf ein Backblech legen und den Ofen auf 220 Grad vorheizen *glutenfreie Version mit glutenfreiem Toast*                        |
|----------------------------|---|
| 15 g Senf                  | (1 EL Senf ist etwa 6g)<br>Auf den Toast bestreichen  |
| 10 Stück Ananasscheiben    | Auf den Toast legen   |
| 800 g Raclettekäse         | (1 Scheibe Raclette Käse ist 40g)<br>Auf den Toast geben und für ca. 10 Minuten in der oberen Hälfte des Ofens<br>backen lassen |
| 30 g Sauerkirschen         | (1 Sauerkirsche wiegt 6 Gramm)<br>Sauerkirschen oder Peppadews aus dem Glas halbieren und auf die Toasts<br>legen.              |
| 12.5 g Petersilie, frische | Grob schneiden und auf die Toasts verteilen, die Toasts mit wenig<br>Paprikapulver und Pfeffer bestreuen                        |