

Toast Hawaii von Sofie Keller

Mengen für 40 Personen

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

40 Stück Toastbrot	Auf ein Backblech legen und den Ofen auf 220 Grad vorheizen *glutenfreie Version mit glutenfreiem Toast*
60 g Senf	(1 EL Senf ist etwa 6g) Auf den Toast bestreichen
1.44 kg Schinken	(Eine Tranche Schinken ist 36g) Je 1 Tranche Schinken auf die Toastscheiben legen *vegetarische Version ohne Schinken, man kann auch den Schinken durch Zucchini oder Pepperoni ersetzen*
40 Stück Ananasscheiben	Auf den Toast legen
1.6 kg Raclettekäse	(1 Scheibe Raclette Käse ist 40g) Auf den Toast geben und für ca. 10 Minuten in der oberen Hälfte des Ofens backen lassen
120 g Sauerkirschen	(1 Sauerkirsche wiegt 6 Gramm) Sauerkirschen oder Peppadews aus dem Glas halbieren und auf die Toasts legen.
50 g Petersilie, frische	Grob schneiden und auf die Toasts verteilen, die Toasts mit wenig Paprikapulver und Pfeffer bestreuen