



Toast Hawaii glutenfrei

von Sofie Keller

Mengen für 10 Personen

Tags: Glutenfrei

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