

# Toast-Hawaii-Auflauf

Aufläufe » Brot-Aufläufe

## Zutaten (4 Personen)

- » 8 Scheiben Weißbrot
- » 1 Dose Ananas
- » 150g Gouda
- » 150g Crème fraîche
- » Salz & Pfeffer
- » Curry
- » 300g Kochschinken
- » Petersilie
- » Cocktailkirsche(n)

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Brotscheiben hellbraun tosten und diagonal halbieren. Ananas abtropfen lassen. Käse grob reiben. 100g Käse mit Crème fraîche vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen.

2. Vier kleine Auflaufformen fetten, Toastscheiben, Schinken und Ananasscheiben darin portionsweise einschichten. Käse-Crème-fraîche klecksweise darüber geben. Mit 50g Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 15min überbacken. Mit Petersilie und Cocktailkirschen garniert servieren.

Nährwerte: 600kcal/E39g/F31g/KH35g pro Portion

angelegt am: 28.03.2005

Rezept-Nr: 1718

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke