

Toast-Hawaii-Auflauf

Wer kennt ihn nicht, den klassischen Toast Hawaii? Wir haben die oft traurige Angelegenheit aus abgepacktem Toast, Dosenananas und Schmelzkäse ein wenig weiterentwickelt und präsentieren: den Toast-Hawaii-Auflauf.



Portionen: 2

Vorbereitung: 15 min

Zubereitung: 30 min

Zeit gesamt: 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für den Toast-Hawaii-Auflauf:

- 100 g Butter, aufgeteilt
- 1 Toastbrot vom Bäcker
- Meersalz
- 1 Babyananas (Alternativ: ½ kleine Ananas)
- 1 rote Chilischote
- 100 g gekochter Schinken
- 150 g Emmentaler
- 25 g Gruyère
- 1 gehäufter TL brauner Zucker
- 50 ml Orangensaft

Außerdem:

- Einige Halme Schnittlauch
- 100 g Crème fraîche
- 2 EL Preiselbeerkompott
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Meersalz

Besondere Utensilien:

- Küchenreibe

Zubereitung:

- **Für den Toast-Hawaii-Auflauf** den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 80 Gramm Butter schmelzen.
- Zwei etwa zehn Zentimeter große Stücke von den Enden des Toastbrot abschneiden, um zwei Brotwürfel zu erhalten. Etwaige Reste anderweitig verwenden.
- Mit einem spitzen Messer den Toast so aushöhlen, dass rundherum gut ein Zentimeter Rand stehenbleibt. Dabei darauf achten, dass die entnommene Krume relativ gerade Ränder hat. **Tipp:** Dies gelingt am besten, wenn man anstatt eines vollständigen Würfels einzelne Scheiben von etwa anderthalb Zentimeter Dicke schneidet.
- Die ausgehöhlten Toastwürfel auf das vorbereitete Backblech setzen.
- Das Toastinnere in Würfel von etwa anderthalb Zentimeter Kantenlänge schneiden.
- Die kleinen Toastwürfel ebenfalls auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit der restlichen Butter und einer kräftigen Prise Meersalz mischen.
- Im vorgeheizten Ofen backen, bis sie appetitlich gebräunt sind, etwa 10 Minuten.
- In der Zwischenzeit mit den Vorbereitungen für die Füllung beginnen: Die Babyananas schälen, nach Wunsch den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
- Die Chilischote waschen, halbieren, Stiel und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein hacken.
- Den Schinken erst quer in fünf Zentimeter breite Segmente, dann längs in fünf Millimeter breite Streifen schneiden.
- Beide Käsesorten fein reiben und mischen.
- Toast gegebenenfalls aus dem Ofen nehmen und beiseite stellen, dabei den Ofen nicht ausschalten.
- Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen und die Ananas darin bei mittlerer Hitze einige Minuten anbraten.
- Ananas mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.

- Orangensaft und Chili hinzufügen und die Flüssigkeit vollständig verkochen lassen. Ananas beiseite stellen.
- Ananas, Schinken, die Hälfte der kleinen Brotwürfel und drei Viertel des Käses mischen und in die Brotkörbchen füllen. Restliche Brotwürfel beiseite stellen.
- Mit dem restlichen Käse bestreuen und im Backofen weitere zehn Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Dabei die zurückbehaltenen Brotwürfel in der letzten Minute nochmals mit erwärmen.
- Währenddessen den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.
- Crème fraîche und Preiselbeerkompott verrühren, mit Zitronensaft und einer kräftigen Prise Meersalz würzen und in zwei kleine Schälchen füllen.
- Den Toast-Hawaii-Auflauf aus dem Ofen nehmen und auf zwei Tellern anrichten. Die übrigen Brotwürfel um den Auflauf herum verteilen.
- Mit dem Schnittlauch bestreuen, jeweils ein Schälchen Preiselbeerdip dazustellen und servieren – **Mahlzeit!**