

Hawaii-Toast aus der Heißluftfritteuse

Für 4 Portionen

60 g Salat-Mayonnaise	1 TL geräuch. Paprika	1/2 TL Chiliflocken
Salz, Pfeffer	4 Sch. Vollkorntoast	4 Sch. Schinken, dünn
4 Sch. Ananas, Dose	4 Sch. Cheddar	4 EL Preiselbeer-Soße
2 EL grüner Pfeffer		

Salat-Mayonnaise, geräucherte Paprika und Chiliflocken in einer kleinen Schüssel gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen.

Vollkorntoastscheiben in die Heißluftfritteuse geben und bei 200 °C für 3,5 Minuten vor-toasten.

Jede Toastscheibe großzügig mit der Chili-Mayo bestreichen.

Eine Scheibe Schinken und eine Scheibe Ananas darauflegen.

Mit einer Scheibe Cheddar abschließen.

Den Cheddar vor dem Überbacken mit einem Zahnstocher fixieren.

Die belegten Toasts wieder in die Heißluftfritteuse geben und für 5-6 Minuten bei 200 °C toasten, bis der Käse und goldbraun ist.

Die fertigen Toasts mit Preiselbeer-Soße und grünem Pfeffer garnieren.

NN am 29. Juni 2022