

Kochen

Simon Tress

Montag, 29.04.2019

Überbackene Brotvariationen

**Toast-Hawaii
Für 4 Personen**

- 250 ml Orangensaft
- 4 Scheiben Ananas, frisch
- 4 Scheiben Weißbrot
- 4 TL Butter
- 4 Scheiben Kochschinken
- 100 g Emmentaler (oder Gouda)
- Salz
- Pfeffer
- 4 TL Preiselbeeren (Glas)



Zubereitung:

1. Den Orangensaft etwas einköcheln lassen.
2. Ananas zum Orangensaft geben und ca. 2-3 Minuten mitköcheln.
3. Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Ananas herausheben, abtropfen und etwas abkühlen lassen.
5. Die Weißbrotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 2 Minuten rösten.
6. Brotscheiben jeweils auf einer Seite mit Butter bestreichen.
7. Mit Salz und Pfeffer würzen
8. Jeweils eine Scheiben Schinken und Ananas darauf verteilen und jeweils mit einer Käsescheibe abdecken.
9. Die Brote erneut auf das Backpapier setzen.
10. Auf der mittleren Schiene ca. 8 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.
11. Brote herausnehmen. Jeweils 1 TL Preiselbeeren darauf verteilen und servieren. Dazu passt Salat.

Tip: Nach Belieben auch mit Ananas aus der Dose zubereiten. Dann entfällt das Garen im Orangensaft. Die frischen Ananasscheiben enthalten Enzyme, die den Geschmack von Schinken und Käse ungünstig beeinflussen. Auch lecker mit eingelegten Kirschen oder Cranberrys.

**Apfel-Brot mit Ziegenkäse und Brunnenkresse
Für 4 Personen**

Zutaten:

- 2 Stiele Staudensellerie
- 1 Apfel, klein säuerlich z. B. Elstar, Boskop
- 1 EL Apfelessig
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)
- 2 Stiele Brunnenkresse
- 100 g Ziegenfrischkäse
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Rohrzucker
- 4 Scheiben Bauernbrot

4 EL Butter



Zubereitung:

1. Staudensellerie putzen, evtl. vorhandene Fäden entfernen und in sehr feine Scheiben schneiden.
3. Apfel abbrausen, trockenreiben, vierteln, Kernhaus entfernen.
4. Apfelviertel grob reiben. Ingwer schälen und fein reiben.
5. Brunnenkresse fein schneiden. Ziegenkäse grob zerbröseln.
5. Alles mischen und mit Salz, Pfeffer und Rohrzucker abschmecken.
6. Das Bauernbrot in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten kurz anrösten.
7. Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Apfel-Ziegenkäsemischung jeweils auf den Brotscheiben verteilen.
9. Brote auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
10. Brote auf der mittleren Schiene ca. 8 Minuten überbacken.
11. Brote herausnehmen und sofort servieren. Dazu passt Salat.