

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Dienstag, 12.12.2023**

**Hawaii-Toast mit Ananas und Schinken**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Béchamelsoße**

- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 200 ml Milch
- 100 g Sahne
- 2 Stiele Thymian
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

**Außerdem**

- 250 g Ananas-Fruchtfleisch
- 1 EL Zucker, braun
- 4 Scheiben Ciabatta
- 2 EL Butter
- 4 Scheiben Schinken, gekocht
- 4 Scheiben Cheddar oder anderer Käse



**Zubereitung:**

1. Für die Soße Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Das Mehl einstreuen und hell anschwitzen. Unter Rühren mit Milch und Sahne ablöschen, sacht aufkochen. Thymian zugeben, die Soße mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen.
2. Inzwischen Ananas in 4 Scheiben schneiden, den harten Strunk ausschneiden.
3. Eine Pfanne erhitzen, die Ananas darin anbraten. Zucker überstreuen und die Ananasscheiben unter Wenden goldbraun karamellisieren.
4. Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die Ciabattascheiben darin auf den Schnittflächen von beiden Seiten anrösten.
5. Die Thymianzweige aus der Soße entfernen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Ciabattascheiben mit jeweils etwas Soße bestreichen. Mit je einer Scheibe Schinken und Ananasscheibe belegen. Käse ebenfalls darauflegen und unter dem heißen Backofengrill ca. 2 Minuten goldgelb übergrillen.
7. Hawaii-Toast mit der restlichen Béchamelsoße anrichten und servieren. Dazu passt Feldsalat.