

## Karlsbader Schnitten



Die Karlsbader Schnitten sind ein Klassiker aus der DDR und längst als "Karli" Kult. Toast Hawaii ist eine Abwandlung, den gab es nämlich immer dann, wenn auch Ananas verfügbar war. Zum Beispiel in den "besseren" Restaurants. Die Karlsbader Schnitten können bei Bedarf schnell zubereitet werden, so dass kein Gast hungrig bleiben muss.

### Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

4 Ananas Ringe	gut abtropfen lassen.
4 Scheiben Toast	hellbraun toasten.
Butter Ketchup 4 Scheiben Kochschinken 4 Scheiben Emmentaler Schnittkäse	den Toast mit Butter und Ketchup bestreichen. Jetzt werden Kochschinken, Ananas Ring und Käse daraufgelegt und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen bei Umluft etwa 5 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.
<b>Tipp</b>	wer keine Ananas mag, kann auch kleine Pfirsiche verwenden. Pikanter schmeckt die Karlsbader Schnitte mit einem Butterflöckchen und einer Prise edelsüßem Paprika obendrauf.