

Id2178 web

Ciabatta Hawaii mit Salat

und Thousand-Island-Dressing



20-30min



4 Personen

Heute gibt es einen Klassiker aus den 1950er Jahren: Toast Hawaii. Wir von Marley Spoon nahmen uns das Gericht vor und peppten es auf. Bei uns dient knuspriges Ciabatta-Brot als Grundlage, wird mit fruchtigen Tomaten bestrichen, saftigem Schicken und süßen Ananas-Stücken belegt. Das Thousand-Island-Dressing zum Salat ist ein weiterer Klassiker und stammt ursprünglich aus Kanada. Das schmeckt be...

Was du von uns bekommst

- Schinken
- Aufbackciabatta ¹
- Romanasalat
- Mayonnaise ^{3,10}
- passierte Tomaten
- Pizzakäse ⁷
- Karotte
- Ananas
- frischer Schnittlauch

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Grillfunktion
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 785.0kcal, Fett 26.2g, Eiweiß 41.3g, Kohlenhydrate 90.4g



1. Schinken schneiden

Den **Schinken** aus der Packung nehmen und mit dem Messer quer in der Mitte durchschneiden, sodass die Scheiben gut auf die **Ciabatta** passen. Den Ofen auf 200°C Grillfunktion vorheizen.



2. Ananas schneiden

Ananas im Sieb abgießen, die Flüssigkeit dabei auffangen. Dann die **Ananasringe** in ca. 1-2cm große Stücke schneiden.



3. Baguettes belegen

Ciabattas halbieren, dann nochmals der Länge nach halbieren und auf ein oder zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen. Jede Hälfte mit **2-3EL passierten Tomaten** bestreichen. Dann den **Schinken** passend darauf zupfen und die **Ananasstücke** darüber verteilen.



4. Überbacken

Den **Käse** gleichmäßig auf den **Ciabattas** verteilen, dabei darauf achten, dass möglichst kein **Käse** auf dem Blech landet, der dann schnell verbrennen kann. Die **Ciabattas** ca. 10-15Min. im Ofen goldgelb backen, bis der **Käse** schön geschmolzen ist.



5. Dressing zubereiten

Inzwischen den **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Aus der **Hälfte vom Schnittlauch**, **Mayonnaise**, **4EL passierten Tomaten**, 2EL Wasser, 1EL Essig und 1EL Öl ein Dressing rühren. Mit dem süßen **Ananassaft**, Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Salat mischen

Den **Salat** vom Strunk befreien, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die **Karotte** gegebenenfalls schälen und auf der groben Seite der Küchenreibe raspeln. Zum Schluss den **Salat** und die **Karotte** mit dem **Dressing** vermengen. **Ciabattas** mit dem übrigen **Schnittlauch** garnieren und mit dem **Salat** servieren.