



## HAWAII-AUFLAUF

### Zutaten:

1kg Porree  
6 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss  
600ml Schlagsahne  
6 Eier  
12 Scheiben gekochter Schinken  
12 Scheiben Goudakäse  
1 große Dose Ananasscheiben  
9 Scheiben Sandwich-Toast

### Zubereitung:

Den Porree putzen und in etwa 1cm große Ringe schneiden. Im erhitzten Öl etwa 3 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Porree in der Fettfangschale des Backofens verteilen. Die Sahne mit den Eiern verquirlen und darüber gießen. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und das Blech dann etwa 10 Minuten backen.

Währenddessen Schinken- und Käsescheiben vierteln. Die Ananasscheiben abtropfen lassen und halbieren. Die Brotscheiben toasten und würfeln. Das Blech aus dem Ofen nehmen und Schinken, Ananas und Brotwürfel auf dem Porree verteilen. Mit Käse belegen und bei gleicher Temperatur etwa 30 Minuten überbacken.