

## TORTILLAS HAWAIIOS



 Schwierigkeitsgrad: **Leicht**

 **15 Minuten** Zubereitungsdauer

### ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 250g **Kelly's Mexicanos**

- 400g Kochschinken
- 340g Ananas in Stücken (Abtropfgewicht)
- 250g geriebener Emmentaler
- 1 EL Olivenöl

### ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Die Ananasstücke in einem Sieb abtropfen lassen und halbieren.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, darin die Ananasstücke von allen Seiten 2 Minuten anbraten.

Die Tortillas in eine Auflaufform geben. Die Ananasstücke darauf verteilen. Den Kochschinken würfeln und darauflegen. Alles mit Käse bestreuen und 6–8 Minuten überbacken.

Auf vier Tellern anrichten und servieren.