



Hot Dog Sandwich

MIT SCHINKEN-FLEISCHWURST

Zutaten für 15 Stück

- 2 EL Gurkensalat (aus dem Glas)
- 2 ½ Hot Dog Brötchen
- 500 g WOLF Schinken-Fleischwurst
wahlweise auch Wiener Würstchen oder Currywurst
- 250 g Gouda
- 150 g Gouda gerieben
- 3 EL Senf
- 3 EL Remoulade
- 5 EL Röstzwiebeln (aus dem Becher)

So geht´s:

1. Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C, Umluft: 175 °C, Gas: siehe Hersteller). Gurkensalat abtropfen lassen. Eine rechteckige Auflaufform (ca. 26 x 30 cm) fetten.
2. Brötchen waagrecht halbieren und die Unterhälften mit der Schnittfläche nach oben dicht nebeneinander in die Form legen. Mit Schinken-Fleischwurst belegen. Gurken gleichmäßig darauf verteilen. Käsescheiben darauflegen.
3. Remoulade, Senf und Röstzwiebeln verrühren und auf dem Käse verstreichen. Brötchen-Oberhälften darauflegen. Mit geriebenem Käse bestreuen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen.
4. Aus dem Backofen nehmen und 5–10 Minuten abkühlen lassen. Backpapier fetten und mit der gefetteten Seite auf die Sandwiches legen. Eine passende Auflaufform daraufstellen oder ein Brett darauflegen, mit mehreren Konservendosen oder Ähnlichem ca. 5 Minuten beschweren.
5. Sandwich in Stücke schneiden und servieren.

Lass es dir schmecken.

Noch mehr leckere Rezepte gibt´s auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben