Der Hot-dog mit Comté AOP

Informations

Zutaten

- 200 g Comté AOP Jung gerieben
- 4 Hotdog Brötchen
- 4 Hotdog Würstchen
- Senf
- Ketchup
- Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Schneide die Brötchen der Länge nach auf. Bestreiche die Innenseiten mit einer dünnen Schicht Senf. Lege ein Würstchen in jedes Brötchen. Bestreue das ganze großzügig mit dem geriebenen Käse.
3. 5 bis 6 Minuten in den Ofen backen.

4. Bereite kleine Papierkegel und füll sie mit dem Ketchup und den restlichen Senf ein. So kannst Du die frischgebackenen Hotdogs mit einem Zickzackmuster aus Ketchup und Senf dekorieren.
5. Steche Dinosaurierformen aus einer Käsescheibe mit einer Ausstechform aus. Heiß servieren.

? **Tipp:** Soßen verändern den Geschmack eines Gerichts! Wähle andere Soßen, wie z. B. eine Burger-Soße, Samurai-Soße oder Mayonnaise für einen weniger klassischen Hotdog … aber genauso lecker! Dieses Rezept ist ideal mit einem Tomatensalat, den Du mit frischen Kräutern bestreust, wie Schnittlauch oder Basilikum für noch mehr Geschmack!