



Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Käse Laugen Hot Dog

Käse Laugen Hot Dog

4 gebackene Laugenstangen

4 Würstchen (z.B. Käsekrainer oder Wiener Würstchen)

4 Scheibe(n) Emmentaler

4 Esslöffel Don Enrico Light* Honey Mustard

1 Handvoll Rucola

4 Esslöffel Röstzwiebeln

4 Scheibe(n) Bacon

Käse Laugen Hot Dog

1.

Laugenstangen einschneiden und bei 180 °C kurz im Ofen vorwärmen. In jede Stange eine Scheibe Käse legen, im Ofen ca. 3 min. überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Baconscheiben braten, bis sie knusprig sind. Würstchen erhitzen bzw. braten, dann in die Käsestangen legen.

Mit der Honey Mustard Sauce beträufeln. Mit etwas Rucola, Röstzwiebeln und grob zerbröseltem Bacon bestreuen.

