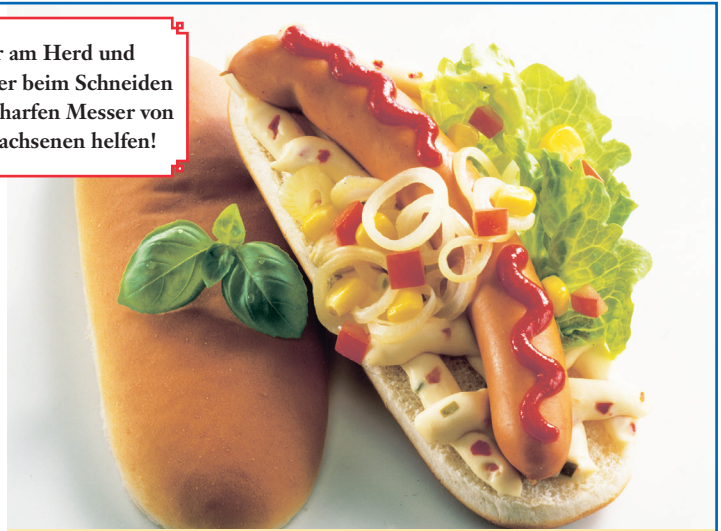
Leckere Hotdogs

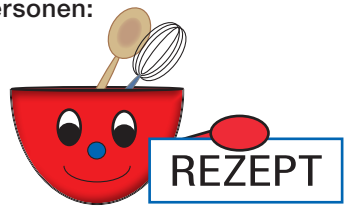
Garniert mit Salat, Tomaten und Mais

Lasse dir am Herd und Backofen oder beim Schneiden mit einem scharfen Messer von einem Erwachsenen helfen!



Statt frischer Zwiebelringe kannst du fertige Röstzwiebeln verwenden, das ist ein bisschen einfacher. *Foto: Wirths*

Das brauchst du für vier Personen:



- 4 Hotdog-Brötchen
- Schmelzkäse
- einige Salatblätter
- 4 Würstchen (zum Beispiel Wiener oder Frankfurter)
- Tomatenketchup
- fertige Röstzwiebeln
- 8 Kirschtomaten
- 2 Esslöffel Mais (aus der Dose)

So wird es gemacht:

1 Fülle zunächst einen Topf mit Wasser und bringe das Wasser auf dem Herd zum Kochen. Lasse dir hierbei am besten von einem Erwachsenen helfen. Jetzt schaltest du den Herd aus und wartest, bis keine großen Blasen mehr aufsteigen. Das Wasser darf nicht mehr kochen! Erst dann legst du die Würstchen ins Wasser (Vorsicht: Wasserdampf ist heiß!). Wenn du diese Vorgehensweise berücksichtigst, platzen die Würstchen nicht auf. Lasse die Würstchen nun 10 Minuten lang im heißen Wasser ziehen.

2 Schneide die Brötchen auf. Eventuell musst du sie auf dem Brötchenaufsatz des Toasters etwas anrösten (siehe Verpackung). Sobald sie etwas abgekühlt sind, bestreichst du die Unterteile mit dem Schmelzkäse.

3 Anschließend wäschst du die Salatblätter und legst sie in ein Sieb, damit das Wasser gut abtropfen kann. Dann rupfst du die Salatblätter in kleinere Stücke und legst diese auf die untere Brötchenhälfte.

4 Wasche die Tomaten und schneide sie in kleine Stücke. Lege diese für später beiseite.

5 Wenn die Würstchen 10 Minuten im heißen Wasser gelegen haben, holst du sie mit einer Würstchenzange aus dem Topf (am besten helfen lassen) und legst jeweils eins auf eine Brötchenhälfte.

6 Jetzt gibst du noch Ketchup darüber, streust Röstzwiebeln darauf und ebenso deine Tomatenstückchen und den Mais. Fertig sind deine selbst gemachten Hotdogs!

www.1000rezepte.de,wirths, LW