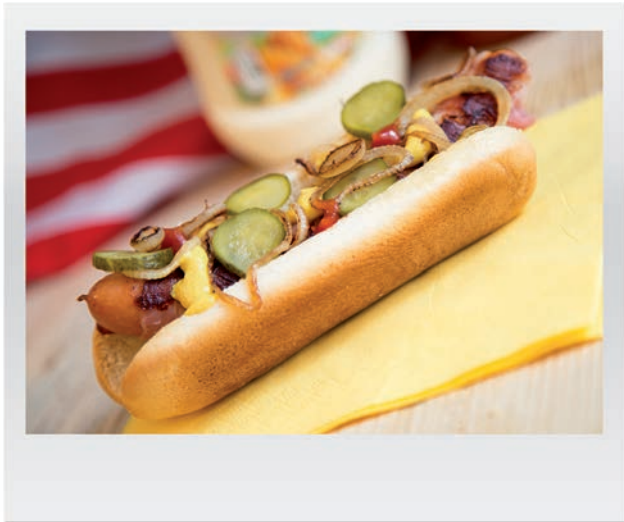




## Bacon-Hotdogs



Melissa



### Zutaten

#### Menge

4	Wiener Würstchen (etwa in der Länge der Hotdog-Brötchen)
4 Scheiben	Bacon
80 g	Gewürzgurken
1	große Zwiebel
4	Hotdog-Brötchen
4 TL	Butter
	Senf, Ketchup, Mayonnaise nach Belieben

### Rezeptinfo

#### Für 4 Hotdogs

Zubereitungszeit: ca. 20 Min. ⌚

Je Portion: 1790 kJ, 428 kcal, 29,6 g Kohlenhydrate, 12,7 g Eiweiß, 28,8 g Fett, 57 mg Cholesterin, 2,41 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

### Zubereitung

#### Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor.

#### Step 2:

Nun umwickelst du jedes Würstchen mit einer Scheibe Bacon. Die Gewürzgurke schneidest du in kleine Würfel, die Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Die Hotdog-Brötchen schneidest du auf einer Seite der Länge nach auf, sodass sie sich aufklappen lassen. Die Schnittstellen mit etwas Butter bestreichen und die Brötchen in den heißen Ofen legen und darin ca. 8 Minuten lang warm werden lassen.

#### Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du die Würstchen braten. Dazu eine Pfanne erhitzen, die Würstchen hineinlegen und rundherum schön knusprig anbraten. Die Würstchen kannst du nach dem Anbraten zum Warmhalten mit in den Ofen legen.

#### Step 4:

Nun werden die Zwiebeln noch in der gleichen Pfanne 3 Minuten lang angebraten.

#### Step 5:

Jetzt kannst du die Brötchen und die Würstchen aus dem Ofen nehmen und die Hotdogs zusammenbauen. Dazu je ein Brötchen mit einer Wurst befüllen, dann nach Belieben gebratene Zwiebeln, Gurken, Senf, Ketchup und Mayonnaise darauf verteilen und am besten gleich reinbeißen!