Tex-Mex-Hotdogs

Zutaten

Menge	
4	Würstchen
80 g	Käse, z. B. Cheddar
2	Frühlingszwiebeln
1	Tomate
2 EL	Jalapeños
4 EL	saure Sahne
1 Prise	Salz
4	Hotdog-Brötchen
1 Handvoll	Tortilla-Chips

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

Je Portion: 2062 kJ, 493 kcal, 41 g Kohlenhydrate, 22 g Eiweiß, 27 g Fett, 65 mg Cholesterin, 3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €€

Zubereitung

Step 1:
Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Würstchen kannst du in einen mit Wasser gefüllten Topf geben und langsam erhitzen. Das Wasser sollte nicht kochen, da die Würstchen sonst platzen.

Step 2:
Den Käse mit einer groben Reibe raspeln. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die Tomaten fein würfeln und die Jalapeños klein hacken. Frühlingszwiebeln, Tomaten und Jalapeños in einer kleinen Schale mischen. Saure Sahne mit einer Prise Salz verrühren.

Step 3:
Die Hotdog-Brötchen schneidest du der Länge nach auf. Dann je ein Würstchen hineinlegen und den Käse darauf verteilen. Die Hotdogs für etwa fünf Minuten auf einem Blech in den Ofen geben, sodass der Käse leicht schmilzt. Dann verteilst du je einen Esslöffel saure Sahne und die Tomaten-Mischung auf dem Hotdog. Zum Schluss noch Tortilla-Chips leicht zerbröseln und darüber streuen.