



VEGETARISCHER HOTDOG MIT GRILL KÄSEGENUSS

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Essiggurken in Scheiben schneiden.
2. Alpenhain Grill Käsegenuss nach Packungsanweisung zubereiten und in Streifen schneiden.
3. Baguette-Semmeln als Taschen massig aufschneiden.
4. Dann abwechselnd mit Rucola, Röstzwiebeln, den Essiggurkenscheiben und etwas Dijon-Sauce füllen.
5. Jetzt die Alpenhain Grill Käsegenuss-Streifen darauf legen.
6. Darüber die restliche Dijon-Sauce gießen.

Mit Keimlingen garnieren.



ZUTATEN

4

4	Essiggurken
4 Stück (à 75g)	Alpenhain Grill Käsegenuss
4	Baguette-Semmeln
40 g	Rucola
120 g	Röstzwiebeln
240 g	Dijon-Sauce
	Keimlinge zum Garnieren