

## Hot-Dog-Pfännchen aus dem Raclette

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Pfännchen

#### Für die Pfännchen

- 6 Hot-Dog-Wurstchen
- 6 Hot-Dog-Brötchen
- 3 Scheiben Cheddar
- 6 Teelöffel Röstzwiebeln
- 6 Teelöffel Ketchup
- 6 Teelöffel Senf
- 6 Teelöffel Dänische Remoulade
- 6 Esslöffel eingelegte Gurkenscheiben
- 1/2 Bund Petersilie

#### Besonderes Zubehör

Raclette-Gerät

Nach der Hot-Dog-Pizza kommt jetzt das Hot-Dog-Pfännchen. Denn unter dem Raclette-Grill kannst du deinem Street-Food mal so richtig einheizen. Das fluffige Brötchen darf neben den knackigen Wurstchen natürlich nicht fehlen. Darum landet es gewürfelt mit Röstzwiebeln, Ketchup, Remoulade, Senf und Gürkchen auch mit im Pfännchen.

- 1 -

Wurstchen in Scheiben und Brötchen in Würfel schneiden. Cheddar reiben. Petersilie hacken. Brötchenwürfel auf dem Raclette-Grill kurz anrösten.

- 2 -

Wurstchenscheiben und Brötchenwürfel in Pfännchen geben, mit Cheddar bestreuen und unter den Raclettegrill schieben. Überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

- 3 -

Hot-Dog-Pfännchen mit Gurken und Röstzwiebeln toppen. Mit Petersilie garnieren und mit Remoulade, Senf und Ketchup servieren.