



Super einfach und geht fix!

GEGRILLTE HOT DOGS MIT ZWIEBEL UND KIRSCHTOMATEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Hot Dogs:

4 Kräuterwürstchen
4 Kohlebrötchen (Fertigprodukt)
100 g gemischte Wildkräuter

*Schwarze Brötchen
mit Aktiv-Kohle*

Für die Toppings:

Röstzwiebeln
Gewürzcurken (in Scheiben geschnitten)
Kirschtomaten
Senf
Ketchup

ZUBEREITUNG

1. Den Grill auf 200 °C vorheizen.
2. Die Würstchen auf den Grill legen und von allen Seiten gleichmäßig grillen.
3. Die Hot Dog Brötchen aufschneiden und auf dem Grill rösten.
4. Die Wildkräuter waschen, abtropfen lassen und mit den Würstchen portionsweise zwischen die Brötchenhälften legen.
5. Mit den Toppings nach Wunsch belegen.

*Am besten
GRILLIS nehmen:
gleichmäßige Glut
für saftiges Fleisch!*