



# Wiener-Würstchen-Sandwich

Zeit gesamt  
🕒 25min

Zubereitungszeit  
🕒 10min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Toastbrot	8 Scheiben
Butter	2 EL
Senf	2 TL
Ketchup	4 EL
Wiener Würstchen	4 St.
Emmentaler Aufschnitt	8 Scheiben
Röstzwiebeln	4 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Zahnstocher

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Toastbrotscheiben jeweils mit Butter, Senf und Ketchup bestreichen. Wiener Würstchen in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden und auf dem Toast verteilen. Jeweils mit einer Scheibe Emmentaler belegen und fest andrücken. 2 Sandwiches aufeinanderlegen und mit einem Zahnstocher befestigen.
2. Wiener-Würstchen-Sandwich im Backofen ca. 15 Min. goldbraun backen. Sandwich aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Mit Röstzwiebeln bestreut servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	648 kcal
Kohlenhydrate	74 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	28 g