



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