Ölz Super Soft Sandwich "Corn Dogs"

Einfaches Fingerfood Rezept für 5 Portionen



Zutaten
1 Packung Ölz Super Soft Sandwich
5 Scheiben Gouda
5 Stück Würstchen
2 Eier
Öl
Holzspieße
Sauce nach Wahl

Zubereitungszeit
15 min

1. Sandwich vorbereiten:
Ränder der Ölz Super Soft Sandwich Scheiben abschneiden & beiseitelegen. Die Sandwich Scheiben mit einem Nudelwalker flach ausrollen. Jede flachgerollte Scheibe mit einer Scheibe Käse belegen.

2. Würstchen einrollen:
Würstchen am unteren Ende der Sandwich Scheibe platzieren. Holzspieß durch das Würstchen stecken. Die Sandwich Scheibe fest um das Würstchen herum einrollen.

3. Paniermehl herstellen:
Die abgeschnittenen Brot-Ränder aus Schritt 1 in kleine Würfel schneiden. Mit einem Multi-Zerkleinerer zu feinen Bröseln mahlen.

4. Panieren:
Eier aufschlagen & verquirlen. Die Sandwich-Rollen in die Eimasse tunken. Anschließend in der Brösel-Mischung wälzen, bis sie vollständig ummantelt sind.

5. Anbraten:
Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Corn Dogs von allen Seiten goldbraun anbraten.

6. Servieren & Genießen:
Am besten warm genießen - knusprig, käsig & herzhaft lecker!