Halloween-Finger im Hotdog mit Emmentaler und Knoblauchaugen

Bis 15 Min. *Normal* *Laktosefrei*

Zubereitung

1. Den Knollenknoblauch schälen und 5-mal blanchieren.
2. Die Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.
3. Die gebratenen Zwiebeln mit Whisky, Balsamicoessig, Zucker und Salz abschmecken. Hier kann man den Whisky auch weglassen.
4. Die Hotdog-Brötchen mit einen Kochlöffelstiel der Länge nach durchbohren, so dass das Hotdog-Würstchen hineingeschoben werden kann.
5. Die Brötchen auf ein Ofengitter legen und mit einem großen Streifen vom GOLDSTEIG Emmentaler der Länge nach belegen.
6. Die Brötchen kurz bei 250 °C im vorgeheizten Ofen backen, so dass der Käse zerläuft.
7. Die Halloween-Finger mit dem Knoblauch oder Marshmallows (Augen), Ketchup (Blut) und den Zwiebeln (Haare) fantasievoll anrichten.

Zutaten

Für 4 Personen:

- 8 Hotdog-Brötchen
- 8 Hotdog-Würstchen
- 1 x 400 g GOLDSTEIG Emmentaler Stück
- 4 Zwiebeln
- Whisky, Balsamicoessig, Zucker, Salz
- 12 Asiaknollenknoblauch oder gesalzene Marshmallows
- Ketchup nach Wahl