



Hotdog mit deftiger Rauchwurst

und Kartoffelsalat mit Apfel und Oliven



ca. 35min



2 Personen

Unser Hotdog hat es ganz schön in sich: In dem krossen Brötchen steckt neben rauchiger Schweinswurst ein Salat aus Kartoffeln, Karotten und Paprika, der mit fruchtigen Apfelstückchen, Lauchzwiebeln und grünen Oliven verfeinert wird. Das schmeckt nicht nur als deftiges Mittagsmahl, auch auf dem Abendbrottisch bringt das Hotdog garantiert gute Stimmung ins Haus!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 Karotte
- 2 Belgische Hamburgerbrötchen ^{1,3,6,7}
- 1 rote Paprika
- 1 Apfel
- 1 Rauchwurst
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung grüne Oliven
- 1 Päckchen körniger Senf ¹⁰

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise ³
- 2TL Tomatenketchup
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 904kcal, Fett 48.9g, Kohlenhydrate 90.2g, Eiweiß 23.8g



1. Gemüse kochen

Den Backofen auf 195°C (175°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf 800ml Wasser mit 1TL Salz aufkochen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen, längs vierteln und quer in ca. 1cm breite Stücke schneiden. Das **Gemüse** in das kochende Wasser geben und abgedeckt bei mittlerer Hitze in 10-12Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Brötchen** im mittleren Teil des Ofens ca. 8Min. aufbacken. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Stücke schneiden. Den **Apfel** ebenfalls in 1-2cm große Würfel schneiden, dabei das Kerngehäuse entfernen.



3. Wurst braten

Die **Rauchwurst** quer halbieren und in einer mittelgroßen Pfanne mit 2TL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3Min. auf jeder Seite braten.



4. Zutaten schneiden

Den **weißen Teil** und den **grünen Teil der Lauchzwiebel** getrennt in feine Ringe schneiden. Die **Oliven** ebenfalls in dünne Ringe schneiden.



5. Salat zubereiten

Den **Senf** mit 3EL Mayonnaise, 1TL Honig, 1EL Wasser und 1 kräftigen Prise Pfeffer verrühren. Das **Dressing** mit den **Kartoffeln**, den **Karotten**, der **Paprika**, den **Äpfeln**, den **weißen Lauchzwiebelringen** und **ca. 3/4 der Oliven** zu einem **Salat** vermengen, anschließend mit Salz abschmecken.



6. Hotdogs füllen

Die **Brötchen** längs einschneiden und mit dem **Kartoffelsalat** und der **Wurst** füllen. Die **Hotdogs** mit dem **restlichen Salat** auf Teller verteilen und mit den **grünen Lauchzwiebeln** und den **übrigen Oliven** garnieren. Jedes **Hotdog** mit 1TL Ketchup beträufeln und servieren.