

Hotdog mit deftiger Rauchwurst

und Kartoffelsalat mit Apfel und Oliven



ca. 45min



3-4 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 Mittagmahl, auch auf dem Abendbrottisch bringt das Hotdog garantiert gute Stimmung ins Haus!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 4 Belgische Hamburgerbrötchen ^{1,3,6,7}
- 2 rote Paprika
- 2 Äpfel
- 2 Rauchwürste
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Packungen grüne Oliven
- 2 Päckchen körniger Senf ¹⁰

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Mayonnaise ³
- 4TL Tomatenketchup
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

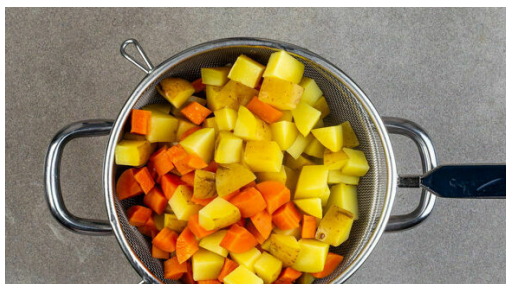
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 912kcal, Fett 47.6g, Kohlenhydrate 94.2g, Eiweiß 24.3g



1. Gemüse kochen

Den Backofen auf 195°C (175°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf 1,2L Wasser mit 1,5TL Salz aufkochen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Karotten** 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.



4. Zutaten schneiden

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



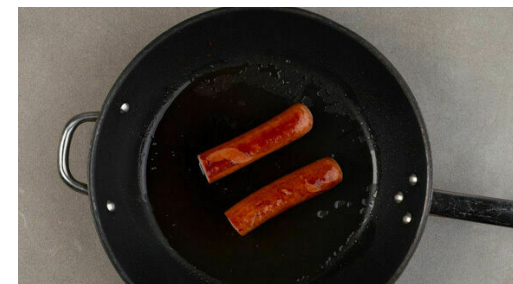
2. Zutaten vorbereiten

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



5. Salat zubereiten

Den **Senf** mit 6EL Mayonnaise, 2TL Honig, 2EL 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.



3. Würste braten

Die **Rauchwürste** jeweils quer halbieren und in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3Min. auf jeder Seite braten.



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.