



## Hähnchen-Hotdog mit Kartoffelwedges

dazu saftiger Gurken-Karotten-Slaw



ca. 35min



2 Personen

Fine Dining ist toll, aber manchmal muss es einfach Fingerfood sein. Wir servieren heute einen zarten Geflügel-Hotdog im fluffigen Brötchen, ganz klassisch mit Röstzwiebeln und einem cremig-frischen Slaw aus geraspelter Gurke und Karotte. Dazu gesellt sich dann Fingerfood Nummer zwei: fein gesalzene Kartoffelecken, frisch und heiß aus dem Ofen. Und siehe da: Man braucht keine Sterneküche, um im Kulinarik-Himmel zu schweben.

### Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Gurke
- 1 Karotte
- 2 Geflügel-Hotdogwürstchen
- 2 Hotdogbrötchen <sup>2,3,5</sup>
- 1 Pck. Röstzwiebeln <sup>2</sup>

### Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise <sup>1</sup>
- 1EL Tomatenketchup
- 1TL Senf <sup>4</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

### Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

### Kochtipp

Wer sich traut, kann die Würstchen mit dem Schmetterlingsschnitt längs einschneiden, sodass sie flach in der Pfanne gebraten werden können – so werden sie schön knusprig.

### Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4), Sojabohnen (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 918kcal, Fett 49.3g, Kohlenhydrate 89.3g, Eiweiß 27.5g



#### 1. Pommes backen

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in breite, pommesartige Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und 15-20Min. im Ofen backen, dann wenden und weiter ca. 10Min. backen, bis die **Pommes** knusprig und leicht gebräunt sind.



#### 2. Gemüse raspeln

Die **Gurke** grob raspeln und in einem Sieb abtropfen lassen. Die **Karotte** ggf. schälen und ebenfalls grob raspeln. **Tipp:** Die **Karotte** muss nicht unbedingt geschält werden, allerdings kann es passieren, dass sich die **Karottenraspel** dadurch schneller dunkel verfärben.



#### 3. Slaw zubereiten

Die **Gurken** und die **Karotten** mit 1EL Mayonnaise, 1EL Essig, je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer sowie 1 Prise Zucker vermengen und beiseitestellen.



#### 4. Sauce vorbereiten

1EL Ketchup, 1EL Mayonnaise, 1TL Senf und 1TL Essig zu einer **Sauce** verrühren und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



#### 5. Würstchen braten

Die **Würstchen** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4-6Min. rundum anbraten, bis sie gar und leicht gebräunt sind.



#### 6. Brötchen rösten

Die **Brötchen** im Ofen 2-4Min. aufbacken, dann längs aufschneiden. Die **Brötchen** mit den **Würstchen**, etwas **Sauce** und **Slaw** belegen und mit den **Röstzwiebeln** bestreuen. Die **Hotdogs** mit den **Pommes** und dem **übrigen Slaw** anrichten und mit der **restlichen Sauce** servieren.