



## Rindswurst im Baguette

mit Weißkohl-Apfel-Slaw



ca. 20min



2 Personen

Unsere Easy-Prep-Rezepte machen dir das Leben besonders leicht und passen sich all deinen Plänen an: Du brauchst ein kleines Abendessen, eine Extra-Portion Soulfood für trübe Tage, oder einfach ein Gericht, bei dem Kinder nicht nur mitessen, sondern auch mitkochen können? Nichts leichter als das. Folge unserem Rezept und zaubere in vier einfachen Schritten dein nächstes Lieblingsgericht. Los geht's!

### Was du von uns bekommst

- 1 Baguettebrötchen <sup>2</sup>
- 1 grüner Apfel
- 200g geschnittener Weißkohl
- 2 Rindswürste

### Was du zu Hause benötigst

- 1EL Mayonnaise <sup>1</sup>
- Salz
- Pflanzenöl
- Essig
- Tomatenketchup (nach Wunsch)
- Senf (nach Wunsch) <sup>3</sup>

### Küchenutensilien

- Backofen
- Backrost
- kleine Pfanne
- Küchenreibe

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 565kcal, Fett 26.4g, Kohlenhydrate 52.4g, Eiweiß 29.1g



#### 1. Schnellstart

Du kannst den Slaw aus Schritt 3 bereits früher zubereiten und ihn abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Kinder haben besonders viel Spaß daran, den geriebenen Apfel und den Weißkohl mit dem Dressing zu verkneten – vorher gut Hände waschen, dann rein ins Vergnügen!



#### 2. Brötchen backen

Das **Brötchen** auf einen Ofenrost geben und in den Ofen schieben, dann den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) anheizen. Das **Brötchen** im aufheizenden Ofen 8-12Min. backen, bis es goldbraun ist.



#### 3. Slaw zubereiten

1EL Mayonnaise mit 2TL Essig und 1 Prise Salz verrühren. Den **Apfel** samt Schale grob reiben, mit dem **Weißkohl** unter das Mayo-Dressing heben und den **Slaw** ziehen lassen.



#### 4. Würste braten

Die **Würste** in einer kleinen Pfanne mit 1TL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze von allen Seiten 4-6Min braten, bis sie gar sind.



#### 5. Brötchen belegen

Das **Brötchen** quer halbieren und längs einschneiden. **1 Wurst** in jede **Brötchenhälfte** legen und mit Ketchup und Senf nach Geschmack garnieren. Die **Wurst im Brötchen** mit dem **Weißkohl-Apfel-Slaw** servieren.



#### 6. Bunter Hund

Du kannst deine Hotdogs nach Lust und Laune aufpeppen – die Klassiker sind ganz klar Röstzwiebeln und Gurken-Relish, aber da geht noch so viel mehr: Wie wäre es mit einer Asia-Variante, mit Teriyakisaucе, Erdnüssen und Lauchzwiebeln (oder Koriander)? Oder ein Hauch Italien, mit Tomatenscheiben, Mozzarella und frischem Basilikum? Mach einfach, was dir gefällt!