



RS Hotdog mit BBQ-Geflügelwurst

und Kartoffelsalat mit Apfel und Oliven



ca. 35min



2 Personen

Unser Hotdog hat es ganz schön in sich: Im angeknusperten Brötchen steckt neben würziger Geflügelwurst ein Salat aus Kartoffeln, Karotten und Paprika, der mit fruchtigen Apfelstückchen, Lauchzwiebeln und Oliven verfeinert wird. Das schmeckt nicht nur als deftiges Mittagmahl, auch auf dem Abendbrottisch bringt so ein Hotdog garantiert gute Stimmung ins Haus!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Karotte
- 2 Hotdogbrötchen ^{2,3,5}
- 1 Paprika
- 1 Apfel
- 3 BBQ-Geflügelwürste vom Huhn, vorgegart
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Pck. grüne Oliven

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise ¹
- 2TL Tomatenketchup
- 1EL körniger Senf ⁴
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

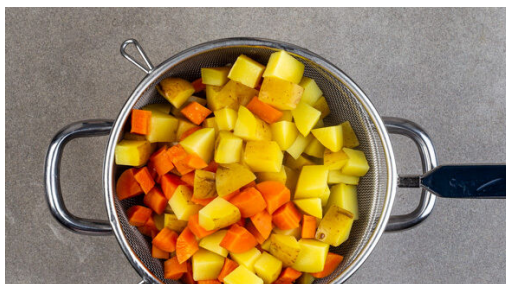
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4), Sojabohnen (5). 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 180°C (160°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.



4. Zutaten schneiden

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



2. Zutaten vorbereiten

Die **Brötchen** im mittleren Teil des Ofens in ca. 3Min. knusprig 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.



5. Salat zubereiten

1EL körnigen Senf mit 3EL Mayonnaise, 1TL Honig, 1EL Wasser und 1 Prise Pfeffer verrühren. Das **Dressing** mit den **Kartoffeln**, den **Karotten**, der **Paprika**, den **Äpfeln**, den **weißen Lauchzwiebelringen** und ca. $\frac{3}{4}$ der **Oliven** zu einem **Salat** vermengen und mit Salz abschmecken.



3. Würste braten

2 Würste in einer mittelgroßen Pfanne mit $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-6Min. rundum braten, bis die **Würste** appetitlich gebräunt und vollständig durchgehit sind. **Tipp:** Wer mag, kann auch alle **Würste** zubereiten und diese vor dem Füllen der **Hotdogs** quer halbieren, um ausreichend Stücke zu erhalten.



6. Hotdogs füllen

Die **Brötchen** längs einschneiden, dabei aber nicht vollständig durchschneiden, und mit etwas **Kartoffelsalat** sowie der **Wurst** füllen. Die **Hotdogs** mit dem **restlichen Salat** auf Teller verteilen und mit den **grünen Lauchzwiebeln** und den **übrigen Oliven** garnieren. Jeden **Hotdog** mit 1TL Ketchup garnieren und servieren.