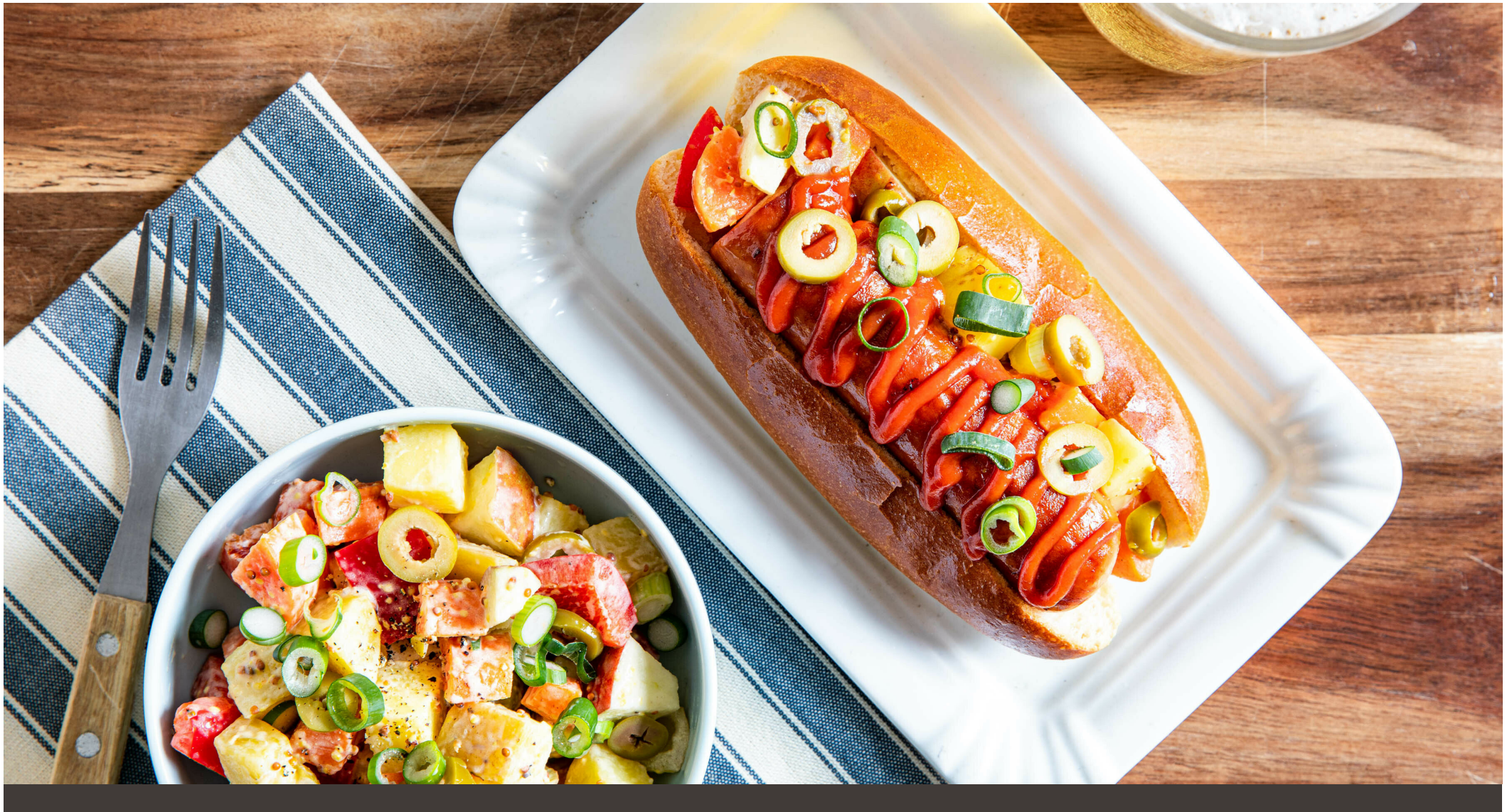




RS Hotdog mit BBQ-Geflügelwurst

und Kartoffelsalat mit Apfel und Oliven



ca. 45min



3-4 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 Abendbrotisch bringt so ein Hotdog garantiert gute Stimmung ins Haus!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 4 Hotdogbrötchen ^{2,3,5}
- 2 Paprika
- 2 Äpfel
- 6 BBQ-Geflügelwürste vom Huhn, vorgegart
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Pck. grüne Oliven

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Mayonnaise ¹
- 4TL Tomatenketchup
- 2EL körniger Senf ⁴
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

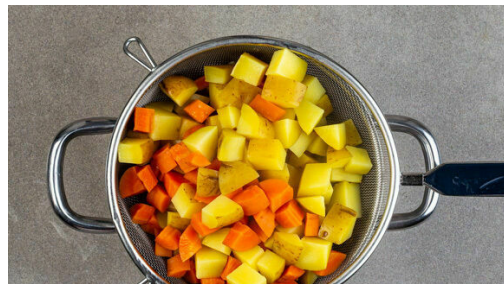
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

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



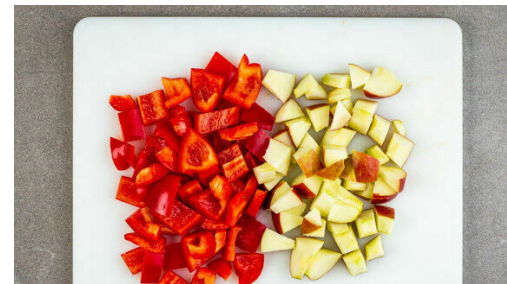
1. Gemüse kochen

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. In einem großen Topf 1,2L Wasser mit 1½TL 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.



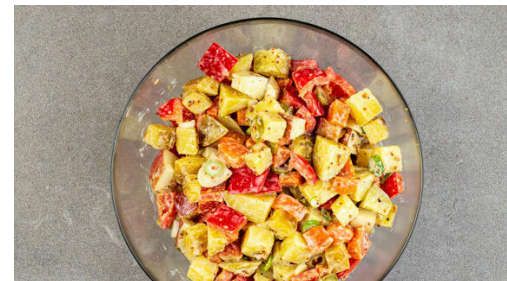
4. Zutaten schneiden

Den **weißen** 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 in ca. 3Min. knusprig 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

2EL körnigen 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. **¾ der Oliven** zu einem **Salat** vermengen und mit Salz abschmecken.



3. Würste braten

4 Würste in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl mittlerer Hitze 5-6Min. rundum braten, bis die **Würste** appetitlich gebräunt und vollständig durchgehitzt 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, dabei die **Wurst** in Stücke schneiden und verteilen. 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.