



Hotdog mit deftiger Bio-Rindswurst

und Kartoffelsalat mit Apfel und Oliven



ca. 35min



2 Portionen

Unser Hotdog hat es ganz schön in sich: Im angeknusperten Brötchen steckt neben leckerer Bio-Rindswurst ein Salat aus Kartoffeln, Karotten und Paprika, der mit fruchtigen Apfelstückchen, Lauchzwiebeln und Oliven verfeinert wird. Das schmeckt nicht nur als deftiges Mittagsmahl, 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
- 2 Bio-Rindswürste
- 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 940kcal, Fett 45.0g, Kohlenhydrate 95.8g, Eiweiß 34.6g



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.



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.



3. Würste braten

Die **Würste** in einer mittelgroßen Pfanne mit ½EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 13-14Min. rundum braten, bis die **Würste** appetitlich gebräunt und vollständig durchgehit sind.



4. Zutaten schneiden

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



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



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.