



# Hot Dog mit Guacamole und Nachos

Zeit gesamt  
20min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Wiener Würstchen	4 St.
Avocado	1 St.
Knoblauchzehen	0.5 St.
Bio Limetten	1 St.
Strauchtomaten	1 St.
Nachos	30 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Hot Dog Brötchen	4 St.
Röstzwiebeln	2 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf

1. In einem Topf ca. 1 l Wasser aufkochen. Würstchen bei kleiner Stufe im Wasser ca. 10 Min. warm werden lassen.
2. Avocado halbieren, Kern entfernen und mithilfe eines Löffels Fruchtfleisch von der Schale lösen. Knoblauch schälen und hacken. Limette waschen, halbieren und Saft auspressen. Tomate waschen, vierteln, entkernen und Fruchtfleisch fein würfeln. In einem Gefrierbeutel Nachos etwas zerkrümeln.
3. In einer Schüssel Avocado mithilfe einer Gabel zerdrücken. Knoblauch zugeben und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.
4. Brötchen nach Belieben im Ofen erwärmen und längs aufschneiden. Mit Guacamole bestreichen und Würstchen in das Brötchen legen. Mit Tomaten, Röstzwiebeln und Nachos garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Das Wasser sollte beim Erwärmen der Hot-Dog-Würstchen nicht kochen, da sie sonst aufplatzen.

# Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	458 kcal
Kohlenhydrate	46 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	26 g