



Klassischer Hot Dog

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-------------------|-------|
| Hot Dog Würstchen | 4 St. |
| Gewürzgurken | 2 St. |
| Hot Dog Brötchen | 4 St. |
| Remoulade | 4 EL |
| Senf | 4 TL |
| Ketchup | 4 TL |
| Röstzwiebeln | 4 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, Sieb

1. In einem Topf ca. 1 l Wasser aufkochen. Würstchen bei kleiner Stufe im Wasser ca. 10 Min. warm werden lassen.
2. Gurken in ein Sieb abgießen und in Scheiben schneiden.
3. Brötchen nach Belieben im Ofen erwärmen und längs aufschneiden. Würstchen jeweils in ein Brötchen geben. Remoulade, Senf und Ketchup darauf verteilen und mit Gewürzgurken und Röstzwiebeln belegen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 432 kcal |
| Kohlenhydrate | 38 g |
| Eiweiß | 14 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 25 g |