



Weißwurst-Laugen-Hot-Dogs

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Weißwurst	8 St.
Radieschen	0.5 Bund
Bergkäse	50 g
Schnittlauch, frisch	10 g
Laugenstange	4 St.
Süßer Senf	4 EL
Röstzwiebeln	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf, grobe Reibe

1. In einem Topf ca. 2 l Wasser aufkochen. Auf niedrige Stufe stellen und Weißwürste im Wasser ca. 10 Min. warm ziehen lassen. Weißwürste anschließend aus dem Wasser nehmen und pellen.
2. Derweil Radieschen waschen, Blätter und Wurzeln entfernen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Bergkäse grob raspeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
3. Frische Laugenstangen der Länge nach auf-, aber nicht komplett durchschneiden. Laugenstangen mit süßem Senf bestreichen und mit Weißwurst, Radieschen und Käse belegen. Weißwurst-Laugen-Hot-Dogs mit Röstzwiebeln und Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	740 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	44 g