



DEUTSCHE HOTDOGS MIT BRATWURST UND BACON, Bergjausenkäsesalat und Senf

ADD-ON



Hotdog-Brötchen



Bratwürste



Bacon (Würfel)



mittelscharfer Senf



Frühlingszwiebel



geraspelter Bergjausenkäse



Mayonnaise



Joghurt

20 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

Unsere Hotdogs sind prall gefüllt mit leckerer Bratwurst, knusprigem Bacon und einem würzigen Käsesalat – für Groß und Klein ein deftiger Gaumenschmaus.

Wasche das **Gemüse** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**, **1 kleine Schüssel** und **1 große Schüssel**.



1 ZU BEGINN

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in dünne Ringe schneiden.



2 KÄSESALAT ZUBEREITEN

Bergjausenkäse in eine große Schüssel geben. **Weißer Frühlingszwiebel**, **Mayonnaise** und **Joghurt** dazugeben und gut vermischen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 BACON ANBRATEN

In einer großen Pfanne **Bacon** ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. knusprig braten. **Bacon** in eine kleine Schüssel umfüllen und beiseitestellen. Die Pfanne in Schritt 4 wiederverwenden.



4 BRATWURST ANBRATEN

Bratwürste längs halbieren. In der großen Pfanne 1 EL **Öl*** erhitzen und **Bratwürste** darin rundherum ca. 5 Min. goldbraun anbraten.



5 BRÖTCHEN AUFBACKEN

Hotdog-Brötchen auf einen Gitterrost geben und 3 – 4 Min. im Backofen aufbacken. **Hotdog-Brötchen** nach der Backzeit von oben aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden.



6 ANRICHTEN

Brot nach Geschmack mit **Senf** bestreichen. Anschließend mit **Bratwurst** füllen und mit **Käsesalat** toppen. Mit **grünen Frühlingszwiebelringen** und **Bacon** bestreuen und genießen.

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Frühlingszwiebel ^{DE} ^{IT}	1
geraspelter Bergjausenkäse ⁵⁾	75 g
Mayonnaise ²⁾ ⁴⁾	20 ml
Joghurt ⁵⁾	75 g
Bacon (Würfel)	50 g
Bratwürste	4
Hotdog-Brötchen ¹⁾	4
mittelscharfer Senf ⁴⁾	20 ml
Öl* für Schritt 4	1 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

* Gut, im Haus zu haben.

🍴 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 400 g)
Brennwert	1.196 kJ/286 kcal	4.533 kJ/1.084 kcal
Fett	17 g	66 g
– davon ges. Fettsäuren	7 g	27 g
Kohlenhydrate	20 g	74 g
– davon Zucker	4 g	16 g
Eiweiß	11 g	42 g
Salz	2 g	6 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 4) Senf 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland IT: Italien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

GUTEN APPETIT!