



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Mini-Hotdogs



Zutaten Für 6 Mini-Hotdogs

- ½ rote Zwiebel
- 50 g Alnatura Cornichons
- 180 g Alnatura Rostbratwürstchen ODER
- 250 g Alnatura Vegane Bratwürstchen • aus Tofu und Seitan (ungekühlt)
- 1 EL Alnatura Bratöl
- 3 Brötchen
- 3 TL Alnatura Senf mittelscharf
- 3 TL Alnatura Tomatenketchup
- 3 TL Alnatura Delikatess-Mayonnaise

Tipp:

Veggie-Würstchen vor dem Braten immer in Öl marinieren; sie haben weniger Fett als Würstchen aus Fleisch.

Zubereitung: 10 Min. + 10 Min. Grillzeit

Zwiebel schälen und fein würfeln. Cornichons abtropfen lassen und längs in hauchdünne Scheiben schneiden. Bratwürstchen mit Bratöl in einen tiefen Teller geben und ringsherum im Öl wenden.

Bratwürstchen bei direkter Hitze auf dem Grill von allen Seiten in 10 Min. goldbraun knusprig grillen. Brötchen vertikal halbieren. Die halben Brötchen von der Schnittseite her noch einmal tief einschneiden, aber nicht durchschneiden. Brötchenhälften leicht aufklappen und die Ober- und Unterseite mit je 1/2 TL Senf bestreichen.

Je 1 Bratwürstchen in eine aufgeschnittene Brötchenhälfte legen, das verbleibende Würstchen anderweitig verwenden. 2 Scheiben Cornichons links und rechts danebenstecken, einen Streifen Ketchup links und einen Streifen Mayonnaise rechts neben das Bratwürstchen geben und Hotdogs mit Zwiebelwürfeln bestreut servieren.