



Laugen-Hotdog

Zutaten

- 4 Stück Laugenstange(n)
- 1 l kochendes Wasser
- 4 Stück Wiener Würstchen
- 100 g Radieschen
- 300 g Jaromakohl
- 1 EL Zitronen- oder Limettensaft
- 1 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 0,5 TL feiner Zucker
- 150 g Schmand o. Crème fraîche
- 20 ml Milch (1,5% Fett)
- 2 EL Petersilie, frisch gehackt

Zubereitung

1. TK-Laugenstangen im Backofen nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Die Würstchen in kochendem Wasser ca. 5 Min. ziehen lassen.
3. Radieschen putzen, waschen und raspeln. Weißkohl waschen, äußere Blätter und dunkle Stelle entfernen. Dann halbieren, den Strunk entfernen und in feine Streifen hobeln. Zitronensaft, MAGGI Gemüse Brühe und Zucker zum Kohl geben und gut durchkneten. Schmand mit Milch und Petersilie gut verrühren.
4. Die Laugenstangen aufschneiden und mit Schmandcreme, Würstchen, Weißkohlsalat und Radieschen füllen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	66 g
Energie	603 kcal
Fett	27 g
Protein	22 g

🕒 25 Minuten

⊕ 4 Stück