

Hotdogs mit Baconstrips und Ofenzwiebeln dazu Pflücksalat und Honig-Senf-Dip

schnell vorbereitet Family 30 – 40 Minuten • 4668 kJ/1116 kcal • Tag 5 kochen



-  Hot-Dog-Brötchen
-  Bacon (Scheiben)
-  Wiener Würstchen
-  Zwiebel
-  Ketchup
-  Mayonnaise
-  Pflücksalat
-  Honig-Senf-Dressing



Gut im Haus zu haben

Zucker*, Salz*, Pfeffer*, Öl*

Los geht's

Wasche den Salat ab.

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vor.

Was Du benötigst

2 Backbleche mit Backpapier, 1 kleine Schüssel und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Hot-Dog-Brötchen 1) 2) 5)	4	6	8
Bacon (Scheiben)	100 g	125 g	200 g
Wiener Würstchen	200 g	300 g	400 g
Zwiebel DE NL NZ	1	1	2
Ketchup 3)	34 ml	51 ml	68 ml
Mayonnaise 2) 4)	34 ml	51 ml	68 ml
Pflücksalat	75 g	100 g	150 g
Honig-Senf-Dressing 4)	50 ml	75 ml	100 ml
Zucker*, Öl*	Angaben im Text		
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. 440 g)
Brennwert	1053 kJ/252 kcal	4668 kJ/1116 kcal
Fett	15,80 g	70,09 g
– davon ges. Fettsäuren	5,41 g	23,98 g
Kohlenhydrate	19,05 g	84,50 g
– davon Zucker	5,75 g	25,50 g
Eiweiß	7,83 g	34,73 g
Salz	1,483 g	6,578 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 (Weizen) oder daraus hergestellte Erzeugnisse **2)** Eier oder Eierzeugnisse **3)** Sellerie oder Sellerieerzeugnisse **4)** Senf oder Senfzeugnisse **5)** Milch oder Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande

NZ: Neuseeland



Kleine Vorbereitung

Zwiebel halbieren, abziehen und in feine Streifen schneiden.



Zwiebeln backen

Zwiebelstreifen auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und mit 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Öl***, 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Zucker***, etwas **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen. Im Ofen 25 – 30 Min. backen, bis die **Zwiebeln** weich und etwas geröstet sind.



Für den Dip

Inzwischen **Pflücksalat** etwas kleiner zupfen und in eine große Schüssel geben.

In einer kleinen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Honig-Senf-Dressing** mit **Mayonnaise** verrühren.

Restliches **Dressing** mit dem **Pflücksalat** vermengen.



Bacon backen

Wiener Würstchen aus der Packung nehmen und auf ein zweites mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Baconscheiben daneben verteilen und für ca. 10 – 15 Min. ebenfalls in den Ofen schieben, bis der **Bacon** knusprig ist.



Brötchen aufbacken

Hotdog-Brötchen seitlich aufschneiden, aber nicht durchschneiden.

Hotdog-Brötchen in den letzten 3 – 4 Min. der Zwiebel-Backzeit auf das Blech mit den **Zwiebeln** geben und erwärmen.



Anrichten

Hotdog-Brötchen mit je 1 **Würstchen**, 1 Scheibe **Bacon** und einigen **Röstzwiebeln** füllen.

Ketchup und **Honig-Senf-Dip** darüber verteilen.

Hotdogs auf Teller legen, **Salat** daneben verteilen und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreunde:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

