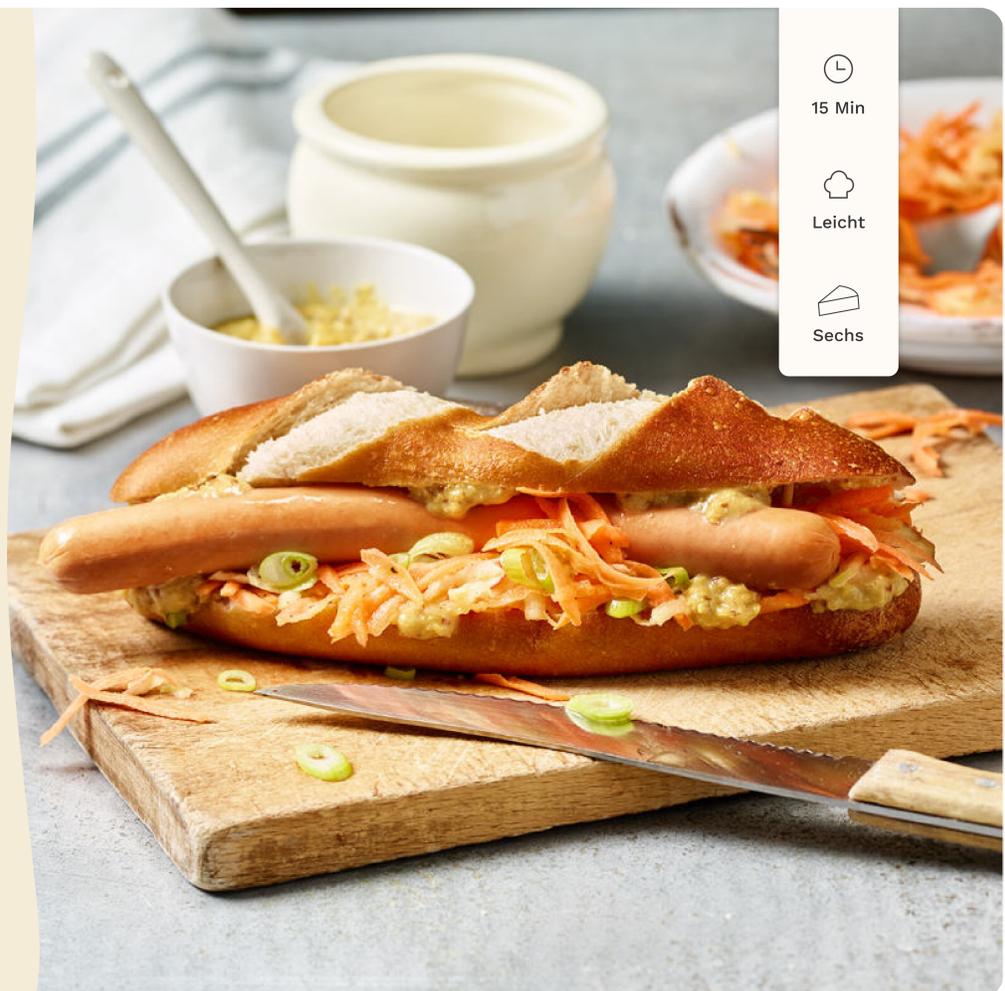


# Hot Dogs im Laugenbaguette

Der etwas andere Hot Dog: Fruchtiger Apfel, frische Möhren und unsere Herta Knacki Würstchen machen ihn zum Snack der bewussten Art. Angerichtet in einer Laugenstange ist der Hot Dog ideal als vollwertige Mahlzeit oder Snack für unterwegs.



15 Min



Leicht



Sechs

## Zutaten

1 Packung (200 g) Herta Knacki

### GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

6 Laugenstangen

### OBST & GEMÜSE

2 Möhren  
1 Apfel  
1 EL Zitronensaft

### GEWÜRZE

Salz  
Pfeffer  
6 EL süßer Senf

### ÖL & ESSIG

2 EL Sonnenblumenöl  
1 EL Apfelessig

## Anleitung

### 1. SCHRITT

**2 Möhren** putzen und schälen. **1 Apfel** waschen, vierteln und Kerngehäuse entfernen.

### 2. SCHRITT

Beides auf einer Reibe grob raspeln. Mit jeweils **1 EL Sonnenblumenöl, Apfelessig, Zitronensaft** und etwas **Salz** und **Pfeffer** vermischen.

### 3. SCHRITT

Die **6 Laugenstangen** längs einschneiden. Die Innenseiten mit **süßem Senf** bestreichen.

### 4. SCHRITT

**6 Herta Knacki** erwärmen.

### 5. SCHRITT

Jeweils einige Möhren-Apfelraspel und je ein Würstchen in die Laugenstangen legen.

### GUTEN APPETIT

Unser Tipp: Schmeckt auch lecker mit Krautsalat.

## Nährwerte pro Portion

Gesamtgewicht	550 g
Energie	1485 kcal
Fett	102,0 g
Kohlenhydrate	105,0 g
Eiweiß	37,0 g