



VEGANER HOT DOG

MIT BRATWURST UND REMOULADE

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 1 Packung (200 g) WOLF Große Vegane Bratwurst
- 2 Hot Dog Brötchen
- 2 Essiggurken
- Röstzwiebeln
- Ketchup
- Senf

FÜR DIE VEGANE REMOULADE

- 150 ml Vegane Mayonnaise oder Pommessoße
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 Essiggurke
- 3 Zweige Dill
- 2 Zweige Petersilie
- 4–5 Stängel Schnittlauch
- 15 Kapern (aus dem Glas)
- Salz & Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT:

1. Eine Essiggurken und die Kapern in sehr kleine Würfel schneiden. Die Kräuter waschen und ebenfalls fein schneiden.
2. Alle Zutaten für die Remoulade in eine Schüssel geben, gut verrühren und abschmecken.
3. Vegane Bratwürste in Öl anbraten oder grillen. Hot Dog Brötchen waagrecht aufschneiden. Ketchup, Senf und Remoulade darauf verteilen und mit einer Bratwurst, Essiggurken (in Scheiben) und Röstzwiebeln belegen.

Lass es dir schmecken.

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben