



Salat im Glas

Zutaten (2 Portionen)

- ½ Glas Hengstenberg Hot Dog Gurken
- 2 mittelgroße Kartoffeln (festkochend)
- 80 g Blattspinat
- 150 g Erbsen
- 50 g Cashewnüsse
- 2 Möhren
- 150 g weiße Bohnen
- 80 g Hengstenberg Rote Bete
- ½ Bund Petersilie
- 2 Radieschen
- 50 g Sprossen
- 50 g Kürbiskerne
- ½ Chili
- 1 TL Honig
- 1 TL Senf, mittelscharf
- 2 EL Condimento Balsamico Bianco
- 4 EL Olivenöl
- Schwarzer Pfeffer
- Meersalz

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Die Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, schälen und anschließend würfeln. Die Petersilie hacken. Die Möhren schälen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Blattspinat, Chili und Radieschen schneiden. Kürbis- und Cashewkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Schritt 2: Das Dressing

Senf, Honig, Essig, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Anschließend unter Rühren Olivenöl hinzufügen.

Schritt 3: Die Senf-Mayonnaise

Damit der Salat über den Tag nicht matschig wird, das Dressing zuerst in das Glas geben. Anschließend Möhren, die Erbsen, weiße Bohnen, Rote Bete, Kartoffeln, Gurken, Kerne, Radieschen darauf geben. Zum Schluss noch Blattspinat, Sprossen und Petersilie dazu geben. Den Deckel gut verschließen und den Salat aufrecht stehend im Kühlschrank lagern.



Schritt 4: Der klassische Hot Dog

Die Würstchen für circa 7-10 Minuten in siedendem Wasser erwärmen. Danach werden die einzelnen Komponenten zusammengesetzt: Brötchen, Senf-Mayonnaise, Würstchen, Röstzwiebeln, Ketchup, Hot Dog Gurken

Schritt 5: Der vegetarische Hot Dog

Erwärmen Sie für die vegetarischen Hot Dogs die vegetarischen Würstchen für circa 5 Minuten in siedendem Wasser (dies kann je nach Sorte variieren). Danach werden auch hier die einzelnen Komponenten zusammengesetzt: Brötchen, Senf-Mayonnaise, BBQ Sauerkraut, Salat, Tomaten, Hot Dog Gurken, Wurst, Dill, Röstzwiebeln

Schritt 6: Der letzte Schliff

Mit einem Holzspieß die Hot Dogs stabilisieren, anschließend servieren.