Rezept

Fischstäbchen-Hotdog

Ein Rezept von Fischstäbchen-Hotdog, am 29.04.2024

Zutaten

1	Römersalatherz
100 g	saure Sahne
2 TL	frisch gepresster Zitronensaft
	Salz
1/2 Bund	½ Bund Dill
12	TK-Fischstäbchen
2 EL	Röstzwiebeln (Fertigprodukt)
2 EL	Salatmayonnaise (aus dem Glas)
2 TL	scharfer Senf
1 TL	Honig
	Pfeffer
2 EL	Öl
4	große Baguette-Brötchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Salat putzen. Mayonnaise mit saurer Sahne, Senf, Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Dill waschen und trocknen, die Blättchen hacken und unterrühren.

---

2. Öl erhitzen, Fischstäbchen nach Packungsangabe 6-8 Min. braten. Brötchen längs ein-, aber nicht durchschneiden. Etwas Sauce auf die Schnittflächen streichen, mit Salat, Fischstäbchen und übriger Sauce füllen. Mit Röstzwiebeln bestreuen.