

## Rezept

# Familien-Hotdog

Ein Rezept von Familien-Hotdog, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>1</b>	türkisches Fladenbrot	einige Blätter Eisbergsalat
<b>3</b>	Tomaten	1/2 Salatgurke
<b>2 EL</b>	Senf	<b>2 EL</b> Ketchup
<b>4</b>	Wiener Würstchen	<b>5 EL</b> Remoulade
<b>3 EL</b>	Joghurt	<b>8 EL</b> Röstzwiebeln (Fertigprodukt)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
**Pro Portion** Ca. 560 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Das Brot aufschneiden und im Ofen auf dem Rost (Mitte) in ca. 5 Min. knusprig backen.
2. Eisbergsalat, Tomaten und Gurke waschen. Salat putzen und in Stücke teilen. Tomaten in dünne Scheiben schneiden, Stielansätze entfernen. Gurke in dünne Scheiben schneiden.
3. Eine Fladenbrothälfte mit Senf, die andere mit Ketchup bestreichen. Untere Brothälfte mit Salat belegen. Würstchen nach Belieben längs halbieren, sternförmig darauf verteilen. Gurken- und Tomatenscheiben darauf legen.
4. Remoulade und Joghurt glatt rühren. Gleichmäßig auf dem belegten Brot verteilen. Mit den Röstzwiebeln bestreuen. Deckel auflegen und gut festdrücken. In Achtel schneiden und fest in Frischhaltefolie einschlagen.