

## Rezept

# Fischstäbchen-Hotdog

Ein Rezept von Fischstäbchen-Hotdog, am 11.12.2024

## Zutaten

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

## 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.