

Rezept

Fischstäbchen-Hotdog

Ein Rezept von Fischstäbchen-Hotdog, am 18.06.2026

Zutaten

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