

Rezept

Fischstäbchen-Hot-Dog

Ein Rezept von Fischstäbchen-Hot-Dog, am 09.06.2026

Zutaten

2 EL Öl	10 TK-Fischstäbchen
4 Blätter Friseésalat	4 EL Schmand
1 EL Meerrettich (Glas)	Salz
Pfeffer	4 Soft Hot-Dog-Brötchen
3 EL Röstzwiebeln (Fertigprodukt)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Fischstäbchen nach Packungsangabe darin goldbraun braten.
-
2. Den Salat putzen, waschen und trocken tupfen. Schmand und Meerrettich verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hot-Dog-Brötchen quer halbieren. Die Unterseiten mit Meerrettichcreme bestreichen und mit Röstzwiebeln bestreuen. Je 1 Salatblatt und die Fischstäbchen darauf verteilen. Die Brötchen zusammensetzen.