

Rezept

Hot-Dog-Spiesschen

Ein Rezept von Hot-Dog-Spiesschen, am 17.04.2024

Zutaten

4 kleine Strauchtomaten	2 dicke Gewürzgurken
1 Kopf Romanasalat	6 Scheiben Toastbrot
12 Mini-Wiener-Würstchen	ca. 3 EL Mayonnaise (aus dem Glas)
Salz	Pfeffer aus der Mühle
ca. 3 EL Röstzwiebeln (Fertigprodukt)	1 runder Ausstecher (ca. 5 cm Ø)
12 kleine Holzspieße	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen. Tomaten und Gewürzgurken in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. Den Salat putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke teilen.

2. Aus jeder Brotscheibe zwei Kreise (à ca. 5 cm Ø) ausstechen und auf einem heißen Grill oder in einer Grillpfanne rösten. Die Mini-Wiener ebenfalls auf dem heißen Grill oder in der Grillpfanne 3-4 Min. rundum braten.

3. Je 1 TL Mayonnaise auf die gegrillten Brotkreise geben, dann jeweils 1 Scheibe Tomate, 1 Salatstück, 1 Scheibe Gurke und 1 Mini-Würstchen darauflegen und alles mit einem kleinen Holzspieß feststecken. Die Spießchen mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit Röstzwiebeln bestreuen.