






Hot Dog mit Fischstäbchen

 Leicht  20 min  2 Personen

Zutaten

- 4 Fischstäbchen
- 1/4 Salatgurke
- Frischer Dill
- 1 1/2 EL Weißweinessig
- Salz
- Weißer Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 1/2 EL Öl
- 2 American Hot-Dog-Brötchen
- Radicchioblätter
- 3 EL Remoulade
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 EL Röstzwiebeln

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Als Erstes bereiten Sie den Gurkensalat für den Hot-Dog-Belag zu. Dafür hobeln Sie die Salatgurke ganz fein und hacken etwas Dill klein. Dann Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Dill mit dem Schneebesen verquirlen. Anschließend etwa 1/2 EL Öl gründlich darunterschlagen. Nun mischen Sie die Gurken mit dem Dressing und lassen den Salat etwas ziehen.

Schritt 02

Zum Braten der Fischstäbchen das restliche Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Fischstäbchen darin bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden nach Packungsanweisung goldbraun braten. Währenddessen zupfen Sie einige Blätter Radicchio in mundgerechte Stücke und hacken die Petersilie fein.

Schritt 03

Lassen Sie den Gurkensalat gut abtropfen, damit er die Hot-Dog-Brötchen nicht durchweicht. Schneiden Sie die Brötchen zu etwa drei Vierteln auf und belegen Sie sie in dieser Reihenfolge: Radiccioblätter, Gurkensalat, je 1 1/2 EL Remoulade und je 2 Fischstäbchen. Zum Schluss mit der Petersilie und Röstzwiebeln bestreuen, Brötchen zuklappen und sofort genießen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür