



Hot Dogs mit Walnuss-Senf



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 510 kcal / 2140 kJ
Eiweiß: 16 g Fett: 35 g
Kohlenhydrate: 33 g

Zubereitung:

1. Walnüsse grob hacken, Gurke in feine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken. Zwiebel schälen, fein hacken und im heißen Öl ca. 5 Minuten dünsten. Walnüsse zufügen und eine weitere Minute erhitzen. Mit Gurkenwürfeln, Senf, Petersilie und 1 Esslöffel Wasser vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Würstchen auf dem heißen Grill 5-8 Minuten unter Wenden grillen. Hot Dog Brötchen der Länge nach einschneiden. Würstchen hineinlegen und den Walnussenf darauf verteilen.

Zutaten für 4 Portionen :

- 50 g kalifornische Walnusskerne
- 1 Gewürzgurke
- 2 Stiele Petersilie
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL amerikanischer gelber Senf
- Salz und Pfeffer
- 4 Frankfurter Würstchen
- 4 EL Hot Dog-Brötchen