



# Veggie Hot Dogs

mit Relish



Zutaten für 4 Personen:

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>Hot Dogs</b></p> <p>1 Pck. Hot Dog Brötchen (4 Stck.)<br/>         2 Pck. Wheaty – Rote Bratwurst<br/>         1 Bund Radieschen<br/>         4 EL Senf<br/>         1 Kohlrabi<br/>         1 Glas Gurken Zwiebel Relish<br/>         (AllerLiebe)</p> | <p>Die Tortillas für Nachos in Dreiecke schneiden, mit ca. 1 EL Öl und Salz mischen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Hot Dog Brötchen leicht anfeuchten ebenfalls auf ein Blech legen. Beides für 8 Min im heißen Ofen bei 200 °C Ober-/ Unterhitze backen.</p> <p>In der Zwischenzeit die Würstchen anbraten und das Gemüse waschen und fein raspeln. Die Brötchen aus dem Ofen herausnehmen, aufschneiden und mit Senf bestreichen. Das geraspelte Gemüse darauf verteilen und ein Würstchen draufgeben. Mit dem Relish von AllerLiebe garnieren und mit den Nachos aus Karotte servieren.</p> |
|---|---|

**außerdem**

- |   |  |
|---|--|
| <p>2 – 3 Tortilla Karotte (Beetgold)<br/>         2 EL Öl<br/>         Salz</p> | <p>500 g Weizenmehl<br/>         320 ml Pflanzenmilch<br/>         10 g Frische Hefe<br/>         10 g Salz<br/>         20 g Zucker<br/>         60 g Alsan Margarine</p> |
|---|--|

Zubereitung:

Wer vegane Hot Dog Brötchen möchte nutzt dieses Rezept:

Alle Zutaten ohne die Margarine in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine für 2 Min auf niedrigster Stufe verkneten. Dann Margarine dazugeben und den Teig für ca. 7 Min weiter kneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig in 10 bis 12 Portionen teilen und zu länglichen Hot Dog Brötchen formen. Erneut für 30 Min gehen lassen. Den Teig mit etwas Pflanzenmilch bestreichen und im heißen Ofen 180 °C Unter- und Oberhitze 20 Min backen.