



Mam isst glücklich

BBQ-Hotdog

mit Röstzwiebeln, Avocado und Salsa



Zutaten für 3 Personen:

- 1 Packung STEINHAUS „1841 Bergische Kalbsbratwurst“ (300 g),
- 1 Packung STEINHAUS „Sauce Arrabbiata“ (200 g),
- 2 Gemüsezwiebeln, 4 EL Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer,
- 2 Tomaten, 2 Handvoll Koriander, 100 g gegrillte Paprika (im Glas),
- 1 EL Rotweinessig, 1 reife Avocado, 1 EL Rübensirup,
- 1 TL Worcestershire-Sauce, 3 Baguettebrötchen

Zubereitung:

Die Gemüsezwiebeln schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden. In der Pfanne mit 2 EL Olivenöl 7 – 8 Minuten goldbraun anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Salsa die Tomaten waschen, vierteln und entkernen. Mit der Paprika in kleine Würfel schneiden. Den Koriander fein hacken und dazugeben. Mit dem übrigen Olivenöl und dem Rotweinessig gut mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Avocado schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Die Kalbsbratwürste auf dem Grill oder in der Pfanne goldbraun braten. Für die BBQ-Sauce 2 EL Sauce Arrabbiata mit dem Rübensirup und der Worcestershire-Sauce verrühren. (Den Rest der Sauce Arrabbiata für etwas anderes verwenden, wie z.B. mit den fertigen Käse-Tortelloni von STEINHAUS).

Die Kalbsbratwürste mit der BBQ-Sauce einstreichen. Die Baguettebrötchen mit den bereits gerösteten Gemüsezwiebeln, den Kalbsbratwürsten, der Avocado und der Salsa belegt servieren.

Brennwert pro Portion circa 4110 kJ (980 kcal). Eiweiß: 27 g, Fett: 58 g, Kohlenhydrate: 81 g.

Download der Presseinformationen unter: www.woday-communication.de/pressebereich

WODAY COMMUNICATION – An Sankt Swibert 37 – 40489 Düsseldorf – Telefon: 02 11 – 20 07 58 85 oder E-Mail: pr@woday-communication.de

Presseausendung „STEINHAUS – 1841 Grillsamba“ (Mai 2014)