

WAU, WHAT A VEGGIE-DOG!

Keine Sorge, der beisst nicht, der will nur spielen! Am liebsten mag er Grillabende mit Freunden, die bislang noch nicht auf den fleischlosen Hund gekommen sind. Mit diesem Rezept kannst du unseren Veggie-Dog jederzeit von der Leine lassen und dabei zusehen, wie sich alle danach die Pfoten lecken – nicht zuletzt dank unserer cremig-süssen THOMY Vegan Hot Dog Sauce.

Zutaten

- 4 Hot-Dog-Brötchen
- 4 Veggie-Bratwürste (Sensational Bratwurst von Garden Gourmet)
- 1 Avocado
- 1 gelbe Paprika
- 1 kleiner Kopf Lollo-Bionda-Salat
- 400 g Rotkohl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Apfel
- 1 Orange
- Essig und Öl
- Salz, Pfeffer
- THOMY Vegan Hot Dog Sauce

So geht's

1. Rotkohl, Avocado und Paprika in Streifen schneiden, Paprika kurz angrillen.
2. Zwiebel und Apfel kleinhacken, Saft der Orange auspressen. Das Ganze mit den Rotkohl-Streifen, etwas Essig und Öl sowie Salz und Pfeffer vermengen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
3. Würste knusprig anbraten und zusammen mit Avocado, Paprika, Lollo Bionda und dem angemachten Rotkohl in die aufgeklappten Brötchen geben.
4. THOMY Vegan Hot Dog Sauce darübergerben und servieren.

Tipp: Mach deine Freunde grün vor Neid.

Wenn du bekannt werden willst wie ein bunter Hund, kannst du die grünen Brötchen aus unserem Serviervorschlag selbst backen. Mit Spinatsud oder Spirulinapulver und einem der vielen Rezepte aus dem Internet ist das gar nicht schwer.



40 Minuten



4 Portionen