



Wiesn Hot Dog mit St. Mang Rubius



Zutaten (für 2 Hot Dogs)

2 frische Laugenstangen

2 EL süßer Senf

4 EL Krautsalat

4 Radieschen

60 g St. Mang Rubius

½ Bund Schnittlauch

2 EL Sonnenblumenöl

4 kleine Rostbratwürstchen

2 EL Röstzwiebeln

Zubereitung

1. Radieschen und Schnittlauch waschen. Radieschen in Scheiben, Schnittlauch in feine Ringe schneiden. St. Mang Rubius in Scheiben schneiden.
2. Laugenstangen längs aufschneiden, sodass die Hälften noch zusammenhängen und mit süßem Senf bestreichen. Mit Krautsalat und Radieschen belegen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und Rostbratwürstchen darin rundherum braten, bis sie knusprig sind. Käsescheiben auf die Würstchen legen, einen Schuss Wasser in die Pfanne geben und einen Deckel daraufsetzen, bis der Käse geschmolzen ist.
4. Überbackene Würstchen auf die belegten Laugenstangen geben. Hot Dogs mit Röstzwiebeln und Schnittlauch toppen.



Weitere Rezepte unter st-mang.com