Betty Bossi

Bettys Hotdog

15 Minuten

Zutaten

8	**Wienerli**
	Wasser, siedend
3	**Mini-Lattiche**
1	**Esslöffel Olivenöl**
einige	**Tropfen roter Tabasco**
½	**Teelöffel Salz**
2	**Baguettes** (je ca. 300 g)
150 g	**Rahmquark**
3	**Esslöffel grobkörniger Senf**
½	**Teelöffel Salz**
wenig	**Pfeffer**

Pro Person: 34 g Fett, 30 g Eiweiss, 83 g Kohlenhydrate, 3184 kJ (761 kcal)

Kochanleitung

1
Wienerli im knapp siedenden Wasser ca. 5 Min. heiss werden lassen.

2
Lattiche in feine Streifen schneiden. **Öl** in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Lattichstreifen ca. 3 Min. rührbraten, würzen.

3
Baguettes halbieren, längs aufschneiden, sodass es noch zusammenhält. **Quark** und **Senf** verrühren, würzen, in das Brot streichen. Lattichstreifen und heisse Wienerli hineinlegen.

Rezept Betty Bossi
Betty Bossi Zeitung Nr. 09/2011
© Betty Bossi AG
www.bettybossi.ch