

VEGETARISCHER GEMÜSEBÄLLCHEN HOT DOG MIT GURKE, JOGHURT UND WILDKRÄUTERSALAT

PRODUKTE

2 Pkg. Garden Gourmet
Vegetarische Gemüsebällchen

4 Hot Dog Brioche Buns

1/4 Gurke

3 EL Joghurt

1 Zitrone

1/4 Bund Blattpetersilie

2 Tomaten

100 g Wildkräutersalat und
Sprossen

Salz und Pfeffer

 4 PORTIONEN

 25 MIN

 EINFACH

Entdecke unser Rezept für ein vegetarisches Hot Dog mit Garden Gourmet Vegetarische Gemüsebällchen und Wildkräutersalat - unbeschreiblich lecker!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Die Gurke waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Danach zusammen mit der Zwiebel in feine Streifen schneiden und leicht salzen. Nach ca. 10 Minuten die entstandene Flüssigkeit abgießen, den Joghurt dazu geben und mit Zitrone, Salz, Pfeffer und geschnittener Petersilie würzen. Den Wildkräutersalat samt Sprossen waschen und abtropfen lassen. Die Tomaten in Scheiben schneiden.

2. Zubereitung Gemüsebällchen

Die Garden Gourmet Vegetarischen Gemüsebällchen nach Packungsangabe zubereiten.

3. Es kann angerichtet werden!

Die Hot Dog Buns im Ofen kurz erwärmen. Anschließend mit Wildkräutersalat und Sprossen, Gurkensalat, geschnittener Tomate und den Garden Gourmet Vegetarischen Gemüsebällchen belegen.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**