

**DAS
VEGANE
REZEPT**

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Wir genießen vegan!
Einfach köstlich und ganz
schnell gemacht.

HOT DOG

mit Krautsalat

Für 4 Portionen

- 4 Vegavita Frankfurter *vegan*
- 50 g Vegavita Räuchertofu
- 2 EL Pflanzenöl
- 150 g Krautsalat *oder Puzita-Salat aus dem Glas*
- 4 Grahamweckerl
- Mayonnaise, Ketchup, Zwiebelsenf*
- Kresse *als Topping* alle vegan

1. Frankfurter nach Packungsanleitung zubereiten.
2. In der Zwischenzeit Räuchertofu sehr fein würfeln. In einer Pfanne Öl erhitzen und Tofu anbraten. Krautsalat abgießen und mit Tofuwürfeln verrühren.
3. Weckerl der Länge nach einschneiden, etwas Krautsalat einfüllen und jeweils 1 Frankfurter darauflegen. Mit Mayonnaise, Ketchup, Senf und Kresse nach Belieben garnieren.

© 10 Min ★☆☆ Hobbykoch

* Für den Zwiebelsenf
1 rote Zwiebel fein hacken
und mit ca. 120 g Liebessenf
verrühren. Nach Belieben
mit Schnittlauch verfeinern.
Auch Röstzwiebeln schmecken
gut zum Hot Dog!



**VIDEO
ANLEITUNG**
unter
[WWW.MERKURMARKT.AT/
MAGAZIN](http://WWW.MERKURMARKT.AT/MAGAZIN)

FÜR STREETFOOD-LOVER