

Schon
probiert?



HAUPTGERICHT

Tunnbrödsrulle

Schwedische Hotdog-Wraps

tegut...

gute Lebensmittel

SCHON PROBIERT?

Tunnbrödsrulle

Schwedische Hotdog-Wraps

ZUTATEN für ca. 3 Portionen

- | | | | |
|----------|--|------|----------------------|
| 1 Beutel | Kartoffelpüree
(à 80 g, z. B. von Alnatura) | 3 El | Sandwichgurken |
| 250 ml | Milch | 3 | große Tortilla-Wraps |
| 1 El | Butter | 6 El | Röstzwiebeln |
| 6 | Salatblätter | 3 Tl | körniger Senf |
| 6 | Frankfurter Würstchen
(Glas) | 3 El | Ketchup |

- 1 Kartoffelpüree nach Packungsanleitung zubereiten: Dafür 250 ml Wasser mit 125 ml Milch aufkochen, dann vom Herd nehmen. Übrige Milch (125 ml), Kartoffelflocken und Butter in die heiße Flüssigkeit rühren.
- 2 Salat putzen, waschen, trocknen. Würstchen ca. 5 Min. in siedendem Wasser erhitzen, herausnehmen. Sandwichgurken abtropfen lassen.
- 3 Wraps in Pfanne oder Mikrowelle erwärmen, jeweils mittig mit 3–4 El Kartoffelpüree, 2 El Röstzwiebeln, 1 El Sandwichgurken, 2 Würstchen, 1 Tl Senf, 1 El Ketchup sowie 2 Salatblättern belegen. Jeweils das untere Drittel der Wraps hochklappen, Seiten zur Mitte einschlagen und Tunnbrödsrulle genießen.

🕒 **ZUBEREITUNGSZEIT** ca. 15 Min.
SIEDEZEIT ca. 5 Min.

TIPPS AUS DER tegut... KOCHWERKSTATT

Zutatentausch

Variieren Sie unser schnelles Rezept zum Beispiel mit selbst gemachtem Kartoffelstampf oder Süßkartoffelpüree. Sehr lecker auch mit knackigen Möhren- oder Paprikastreifen, Grillgemüse und veganen Würstchen!

Etwas Schärfe wäre fein?

Nehmen Sie Salsa-Sauce oder Chili-Sauce statt Ketchup und geben eingelegte Jalapeños oder gehackte Peperoni in die Wraps.



- in 15 Minuten fertig
- supersaftig



Die haben Biss!

Ideal für unsere schnellen Hotdog-Wraps sind die knackigen Frankfurter Würstchen unserer Marke mit dem tegut... Reinheitsversprechen. Sie werden aus deutschem Schweinefleisch im zarten Schafssaitling hergestellt und über Buchenholz geräuchert. Die beliebten Würstchen eignen sich auch super traditionell mit Senf im Brötchen, zu Kartoffelsalat oder als Einlage in Suppen und Eintöpfen.



tegut...
Kochwerkstatt



Viele weitere tegut... Rezepte finden Sie hier.

tegut... Kundenbetreuung
0800 / 000 22 33

Mo.–Fr. 8–18 Uhr
 (kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)