

# Rustikale Hotdogs



## Zutaten: ( für 4 Portionen) 4 Seidewitzer Bratwürste

- 2 kleine Tomaten
  - 1 Bund Brunnenkresse
  - 1 Frühlingszwiebel
  - 150 g Naturjoghurt
  - 2 EL Orangensaft
  - 1 EL Olivenöl
  - 1 TL Apfelessig
  - 1 TL Senf
  - Pfeffer/Salz
- 
- 4 Mehrkorn- oder Roggenbrötchen



## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 25 Min., Grillzeit: etwa 10 Minuten

Tomaten waschen, entkernen, würfeln. Kresse waschen. Zwiebeln schälen, in feine Scheiben schneiden. Joghurt, Saft, Öl, Essig, Senf und Gewürze zum Dressing rühren. Würstchen auf dem Grill unter Wenden braten.

Die aufgeschnittenen Brötchen mit den Würstchen belegen, das Dressing darüber geben und mit Kresse, den Tomaten und den Frühlingszwiebeln garnieren.

Wir wünschen Guten Appetit.

**Die Fleisch- und Wurstspezialitäten unserer Red-Angus-Rinder erhalten Sie immer donnerstags von 10-17 Uhr in unserem Hofladen.**

Ihr Team der Agrargenossenschaft Niederseidewitz e.G.