

# Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS

## Veggie Hot Dogs mit Pommels

4 Portionen | 40 Minuten

### Zutaten:

4 Vollkorn Hot Dog Weckerln | alternativ: Graham Weckerl

Für die Gemüsebällchen:

3 Kartoffeln {mittel}

2 Karotten {mittelgroß}

1 Zucchini

1 kleine Zwiebel

3 Eier

175 g Semmelbrösel

50 g Mehl

Salz & Pfeffer

Rosmarin, Thymian und Schnittlauch {frisch gehackt}

Olivenöl {zum Ausbacken}

### Für den Sauerrahm-Kräuter-Dip:

3 EL Kräuter (Petersilie & Schnittlauch gehackt)

175 g Sauerrahm

100 g Naturjoghurt

Kräutersalz & Pfeffer

### Für die Garnitur:

Cherry Tomaten

Radieschen

Essiggurken

Lorenz Pommels



### Zubereitung:

Für den Sauerrahm-Dip: Die Kräuter fein hacken. Sauerrahm mit Joghurt glattrühren. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen und die Kräuter unterheben. Im Kühlschrank kühlstellen.

Für die Gemüsebällchen: das Gemüse waschen und putzen. Die Kartoffeln und Karotten schälen. Das Gemüse grob reiben und in eine Schüssel geben. Eier, Gemüseraspel, Semmelbrösel und Mehl vermengen. Mit Salz und Pfeffer sowie frisch gehackten Kräutern abschmecken. Vermengen, verkneten und Bällchen formen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Bällchen darin von allen Seiten ausbacken.

Das Gebäck halbieren. Mit je drei Gemüsebällchen belegen. Mit reichlich Tomaten, Radieschen und Essiggurken garnieren, mit Sauerrahm-Dip garnieren und mit reichlich Pommels getoppt servieren.

Tipp: als Beilage eignen sich knusprige Pommels. Pommels ist ein luftig-lockerer, angenehm würziger Kartoffelsnack und damit die ideale Beilage für unsere Veggie Hot Dogs.