Hot Dogs mit Walnuss-Senf

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	510 kcal / 2140 kJ		
Eiweiß:	16 g	Fett:	35 g
Kohlenhydrate:	33 g		

Zubereitungszeit:
35 Minuten

Zubereitung:

1. Walnüsse grob hacken, Gurke in feine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken. Zwiebel schälen, fein hacken und im heißen Öl ca. 5 Minuten dünsten. Walnüsse zufügen und eine weitere Minute erhitzen. Mit Gurkenwürfeln, Senf, Petersilie und 1 Esslöffel Wasser vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Würstchen auf dem heißen Grill 5-8 Minuten unter Wenden grillen. Hot Dog Brötchen der Länge nach einschneiden. Würstchen hineinlegen und den Walnusssenf darauf verteilen.

Zutaten für 4 Portionen :

50 g	kalifornische Walnusskerne
1	Gewürzgurke
2	Stiele Petersilie
1	Zwiebel
2 EL	Olivenöl
1 EL	amerikanischer gelber Senf
	Salz und Pfeffer
4	Frankfurter Würstchen
4 EL	Hot Dog-Brötchen