



# HOT DOG-STULLE

## Zutaten:

Zutaten für 2 Portionen: 4 Scheiben Lieken Urkorn MAMPFRED, 2 Salatblätter (Lollo Bianco), 50 g Frischkäse, etwas Joghurt, 1 TL Tomatenketchup, 1/2 TL Tomatenmark, 6 Scheiben dänische Gewürzgurken, 10 Scheiben Mini-Geflügel-Mortadella, 1 TL Röstzwiebeln

## Zubereitung:

2 Salatblätter (z.B. Lollo Bianco) waschen und abtropfen lassen. 1 Tomate in Scheiben schneiden. 50 g Frischkäse mit Joghurt, 1 TL Tomatenketchup und 1/2 TL Tomatenmark cremig rühren. Alle 4 Brotscheiben damit bestreichen. 2 Brotscheiben mit Salat, Tomate, 6 Scheiben dänische Gewürzgurken und 10 Scheiben Mini-Geflügel-Mortadella (ca. 60 g) belegen. Optional mit 1 TL Röstzwiebeln bestreuen. Die übrigen Scheiben aufsetzen.

Tipp: Statt der dänischen Gewürzgurkenscheiben aus dem Glas können Sie auch eine herkömmliche Gewürzgurke in Scheiben schneiden oder knackfrische Salatgurken verwenden.

Die Stullen enthalten viele Ballaststoffe, die die Verdauung anregen und gut sättigen.

