

Herings Happen mit Gartenkräutern-Sahne

im Mega Hotdog



**Zutaten für 4
Personen:**

400 g Heringshappen mit
Garten-
kräutern und Roten
Zwiebeln in Sahne
4 Hot-Dog-Brötchen
oder
Aufbackbrötchen
80 g Butter
20 ml Olivenöl
4 Radieschen
1 Granny Smith Apfel
2 Zehen Knoblauch
40 g Wiesenkräutersalat
Mischung
2 g Gartenkresse
40 g Rote Bete Chips
(aus dem Handel)
200 g Apfelchips
(aus dem Handel)

Zubereitung:

Die Hot-Dog-Brötchen mittig einschneiden und die Innenseiten mit etwas handwarmer Butter bestreichen. Im Ofen kurz rösten lassen und die Herings-Happen einfüllen. Parallel die Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden und mit dem Olivenöl in einer Pfanne rösten. Jetzt nur noch die Radieschen und den Granny Smith fein hobeln und auf den Happen geben. Mit Wiesenkräutern, Kresse, Rote Bete Chips und dem geröstetem Knoblauch bestreuen und loslegen. Zusätzlich gibt es noch fruchtige Apfelchips.