



Hotdog mit Geflügelwurst und Mais-Salsa

dazu Kartoffel-Erdnuss-Salat



ca. 35min



2 Portionen

Hotdogs sind aus zweierlei Gründen eines der besten Gerichte überhaupt! Erstens: Man kann sie mit allem füllen, was das Herz begehrt - in diesem Fall sind das Geflügelwurst, aromatische Salsa mit süßem Mais und frischer Paprika und als Topping eingelegte Zwiebeln. Zweitens: Es macht einfach einen Heidenspaß, sie ganz unordentlich mit den Händen zu essen! Für den Kartoffelsalat empfiehlt sich dann aber doch eine Gabel.

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 kleine Dose Mais
- 1 rote Zwiebel
- 1 Paprika
- 1 Stangensellerie ¹
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 2 Hotdogbrötchen ^{3,4,7}
- 2 Geflügel-Hotdogwürstchen
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁶

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Senf ⁵
- 2TL Tomatenketchup
- 2TL Mayonnaise ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Sellerie (1), Eier (2), Gluten (3), Milch (4), Senf (5), Erdnüsse (6), Sojabohnen (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

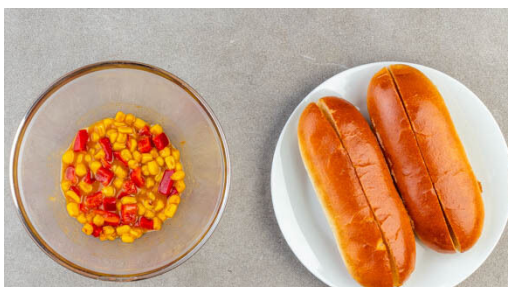
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1051kcal, Fett 58.4g, Kohlenhydrate 97.5g, Eiweiß 31.1g



1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe halbieren oder vierteln, dann in das kochende Wasser geben und in 15-20Min. gar kochen. Die **Kartoffeln** anschließend in ein Sieb abgießen.



4. Salsa zubereiten

3EL Olivenöl, 3EL Essig, 1EL Wasser, 1EL Senf und 1TL Zucker oder 1EL Honig sowie ½TL Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem **Dressing** pürieren. **¼ des gerösteten Maises** und **¼ der Paprika** mit **1 kräftigen Prise Paprikapulver** und **1EL Dressing** zu einer **Salsa** vermengen. Die **Brötchen** im Ofen ca. 3Min. aufbacken.



2. Mais rösten

Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den **Mais** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. scharf anbraten, bis er leichte Röstpuren zeigt, dann mit 1 Prise Salz würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



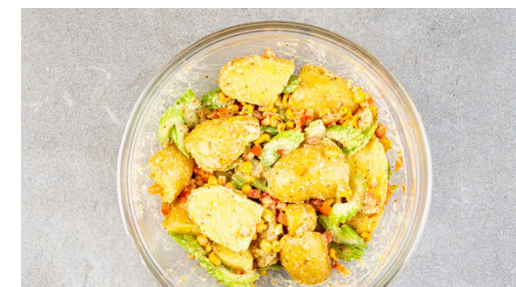
5. Würste braten

Die **Würste** in der Pfanne mit ½EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 2Min. rundum goldbraun braten.



3. Gemüse vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **½ der Zwiebel oder mehr nach Geschmack** mit 2EL Essig, 2TL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und beiseitestellen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den **Sellerie** quer in feine Scheiben schneiden.



6. Salat fertigstellen

Die **Erdnüsse** mit dem **Dressing** fein pürieren und mit den **Kartoffeln**, dem **Sellerie**, dem **übrigen Mais** und der **übrigen Paprika** vermengen. Die **Brötchen** aufschneiden, mit je 1TL Mayonnaise und Ketchup bestreichen. Die **Würste** und die **Salsa** hineingeben. Die **Hotdogs** mit dem **Kartoffelsalat** auf Teller verteilen und mit den **Zwiebeln** garniert servieren.