



RS Hotdog mit Geflügelwurst und Mais-Salsa

dazu Kartoffel-Erdnuss-Salat



ca. 35min



3-4 Personen

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 BBQ-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

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Dose Mais
- 1 rote Zwiebel
- 2 Paprika
- 2 Stangensellerie ¹
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 4 Hotdogbrötchen ^{3,4,7}
- 6 BBQ-Geflügelwürste vom Huhn, vorgegart
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁶

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Senf ⁵
- 4TL Tomatenketchup
- 4TL Mayonnaise ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroßer Topf
- große 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 973kcal, Fett 47.3g, Kohlenhydrate 94.2g, Eiweiß 38.7g



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

6EL Olivenöl, 6EL Essig, 1EL Wasser, 2EL Senf und 2TL Zucker oder 2EL Honig sowie 1TL Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem **Dressing** pürieren. **¼ des gerösteten Mais** und **¼ der Paprika** mit **½TL Paprikapulver** und **2EL 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 großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. scharf anbraten, bis er leichte Röstspuren zeigt, dann mit 1 kräftigen Prise Salz würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



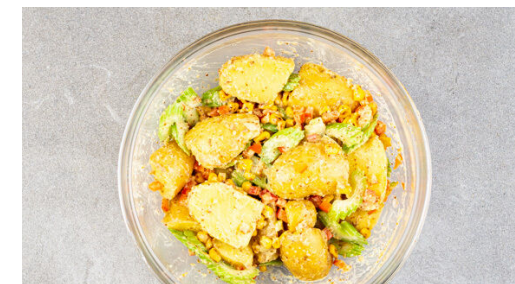
5. Würste braten

4 Würste in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 2Min. rundum goldbraun braten. **Tipp:** Wer mag, kann auch alle **Würste** zubereiten und diese vor dem Füllen der **Hotdogs** quer halbieren, um ausreichend Stücke zu erhalten.



3. Zutaten 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 verrühren 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.