



## RS Hotdog mit Geflügelwurst und Mais-Salsa

dazu Kartoffel-Erdnuss-Salat



ca. 35min



2 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

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Dose Mais
- 1 rote Zwiebel
- 1 Paprika
- 1 Stangensellerie <sup>1</sup>
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 2 Hotdogbrötchen <sup>3,4,7</sup>
- 3 BBQ-Geflügelwürste vom Huhn, vorgegart
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>6</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Senf <sup>5</sup>
- 2TL Tomatenketchup
- 2TL Mayonnaise <sup>2</sup>
- 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 1085kcal, Fett 57.5g, Kohlenhydrate 96.0g, Eiweiß 41.5g



### 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 Mais** 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

Die **½ des Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Der **restliche Mais** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Den **Mais** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. scharf anbraten, bis er leichte Röstspuren zeigt, dann mit 1 Prise Salz würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



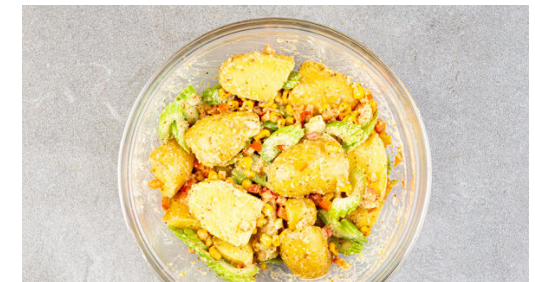
### 5. Würste braten

**2 Würste** in der Pfanne mit ½EL 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. 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.