



## RS Hotdog mit Geflügelwurst und Mais-Salsa

dazu Kartoffel-Erdnuss-Salat



ca. 35min



4 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

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Dose Mais
- 1 rote Zwiebel
- 2 Paprika
- 2 Stangensellerie <sup>1</sup>
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 4 Hotdogbrötchen <sup>3,4,7</sup>
- 4 Geflügel-Hotdogwürstchen
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>6</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Senf <sup>5</sup>
- 4TL Tomatenketchup
- 4TL Mayonnaise <sup>2</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 120ml 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.

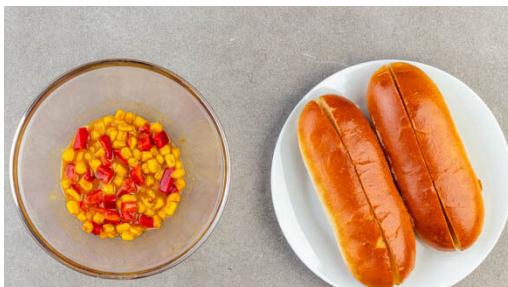
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1045kcal, Fett 57.8g, Kohlenhydrate 97.3g, Eiweiß 31.3g



### 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 Maises** und **¼ der Paprika** mit **½TL Paprikapulver** und **2EL Dressing** zu einer **Salsa** vermengen. Die **Brötchen** im Ofen ca. 3Min. aufbacken.



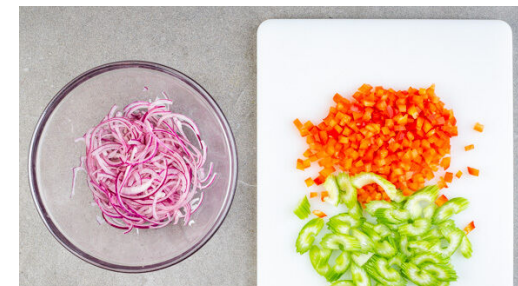
### 2. Mais rösten

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.



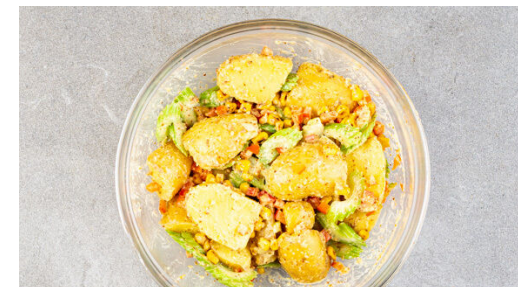
### 5. Würste braten

Die **Würste** in der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 2Min. rundum goldbraun braten.



### 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.