



Grillkäse-Hotdog mit feiner Currynote

dazu frischer Süßkartoffel-Gemüse-Salat



ca. 30min



2 Portionen

Wir fühlen uns ganz klar einem Bildungsauftrag verpflichtet – und zwar dem, zu zeigen, wie kreativ man beim Kochen sein kann. Wer zum Beispiel sagt, dass Hotdogs immer Würstchen enthalten müssen? Unser vegetarisches Rezept ist nämlich mindestens genauso lecker. Marinierter Curry-Paneer findet sich zusammen mit einer frischen Tomatensalsa in fluffigen Hotdogbrötchen wieder, dazu gibt es Süßkartoffelsalat. Auftrag erfüllt!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 2 Tomaten
- 1 Süßkartoffel
- 10g Koriander
- 1 Pck. Madras-Currypulver ⁴
- 1 Pck. Paneer-Käse ³
- 2 Hotdogbrötchen ^{2,3,5}

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ¹
- Salz
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Grillpfanne oder Grill
- ggf. Alufolie

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 804kcal, Fett 52.4g, Kohlenhydrate 56.0g, Eiweiß 26.1g



1. Salsa zubereiten

Bei Verwendung den Grill anfeuern bzw. anschalten. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **1 Hälfte** in Streifen schneiden, die **andere Hälfte** fein würfeln. **1 Tomate** fein würfeln und mit den **Zwiebelwürfeln**, 2TL hellem Essig und 1 Prise Salz zu einer **Salsa** vermengen.



2. Gemüse schneiden

Die **Süßkartoffel samt Schale** in 1–2cm dicke Scheiben schneiden und mit 1TL Olivenöl und 1 Prise Salz vermengen. Die **übrige Tomate** in schmale Spalten schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden.



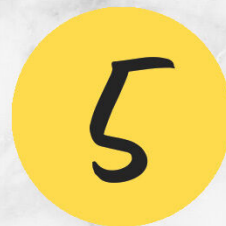
3. Paneer marinieren

Das **Currypulver** mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz verrühren. Den **Paneer** in **6 Scheiben** schneiden und mit der **Currymarinade** einreiben.



4. Zutaten grillen

Die **Brötchen** aufschneiden und in einer trockenen Grillpfanne bei mittlerer Hitze 1–2Min. auf den Schnittflächen anrösten. Alternativ in Alufolie wickeln und auf dem Grill 3–4Min. erwärmen. Die **Süßkartoffelscheiben** von jeder Seite 4–6Min. rösten, bis sie gar sind. Die **Paneerscheiben** dazulegen und von jeder Seite 2–3Min. grillen, bis sie schöne Röststreifen bekommen.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Süßkartoffeln** mit den **Tomatenspalten**, den **Zwiebelstreifen** und dem **Koriander** vermengen und 1EL Olivenöl, 1EL Essig und 1 Prise Salz unterheben. Die **Brötchen** aufschneiden, mit je 1EL Mayonnaise bestreichen und mit dem **Paneer** und der **Salsa** füllen. Die **Hotdogs** mit dem **Süßkartoffelsalat** anrichten und servieren.



6. Ein knackiges Vergnügen

Unser lauwarmer Süßkartoffelsalat ist so schon vollgepackt mit frischen Aromen. Wer aber gern noch mehr Geschmack und etwas zusätzlichen Biss hätte, kann ein paar geröstete Erdnüsse oder Cashewkerne grob hacken und unter den Salat heben. Lecker!