



## Karotten-Hotdog Bánh-mì-Style

mit Sriracha-Mayo, Erdnüssen und Coleslaw



ca. 30min



2 Portionen

Aufgepasst, es gibt Hotdogs! Unsere Veggie-Variante des amerikanischen Fast-Food-Klassikers ist aromatisch und unkompliziert: Ofenkarotte macht es sich in dem mit Pilzpaste verfeinerten Brötchen bequem, dann wird der „heiße Hund“ mit Peperoni, Koriander und Erdnüssen gefüllt und mit Sriracha-Mayo verfeinert. Dazu gibt es würzigen Coleslaw als Beilage. Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- 25g Misopaste <sup>6</sup>
- 50ml Teriyakisaucе <sup>2,6</sup>
- 2 Karotten
- 2 Hotdogbrötchen <sup>2,3,6</sup>
- 250g Champignons
- 1 Weißkohl
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Peperoni
- 10g Koriander
- 1 Pck. geröstetes Sesamöl <sup>5</sup>
- 1 Pck. Sriracha-Sauce
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- ½EL Butter <sup>3</sup>
- 2EL Mayonnaise <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

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

### Kochtipp

Die restlichen Pilze in einem Salat oder einer Pastasauce verwenden.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion



### 1. Karotten backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **½TL Misopaste** mit **½EL Teriyakisaucе**, 1EL Pflanzenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Karotten** schälen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit der **Ölmischung** vermengen und 25-30Min. im Ofen backen, bis sie weich sind. Die **Brötchen** in den letzten 2-3Min. dazugeben und goldbraun backen.



### 4. Dressing zubereiten

In einer großen Schüssel 1EL Mayonnaise mit dem **Sesamöl**, der **½ der Sriracha-Sauce**, **½EL hellem Essig** und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. In einer kleinen Schüssel die **restliche Sriracha-Sauce** mit 1EL Mayonnaise zu einer **Sriracha-Mayo** verrühren.



### 2. Pilzpaste zubereiten

Ca. **¼ der Pilze** in einem hohen Behälter zu einer groben Krümelmasse pürieren. Dann erneut ca. **¼ der Pilze** und **1TL Misopaste** hinzugeben und erneut pürieren, bis alles gut vermischt ist. In einer mittelgroßen Pfanne die **Pilzmischung** mit ½EL Butter bei mittlerer Hitze 6-7Min. unter regelmäßigem Rühren braten, bis eine streichfähige, pastenartige Konsistenz entsteht.



### 5. Coleslaw zubereiten

Den **Weißkohl** abtropfen lassen und überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Dann mit den **Lauchzwiebeln**, ausreichend **Koriander**, den **Erdnüssen** und dem **Dressing** vermengen. Etwas **Koriander** und **Erdnüsse** für die Garnitur reservieren.



### 3. Gemüse schneiden

Die **½ des Weißkohls** in dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen, dann mit 1 kräftigen Prise Salz vermischen und beiseitestellen. **Tipp:** Den **restlichen Weißkohl** für ein anderes Rezept aufbewahren. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Peperoni** in feine Ringe schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Den **Koriander** grob schneiden.



### 6. Hotdogs füllen

Die **Brötchen** längs einschneiden, dabei aber nicht vollständig durchschneiden, und beide **Hälften** mit der **Pilzpaste** bestreichen. Dann mit den **Karotten**, etwas **Coleslaw**, der **Peperoni** und dem **reservierten Koriander** und den **reservierten Erdnüssen** füllen. Mit der **Sriracha-Mayo** beträufeln und mit dem **restlichen Coleslaw** als Beilage servieren.