



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 Pilzpasta verfeinerten Brötchen bequem, dann wird der „heißer 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 ⁶
- 50ml Teriyakisauce ^{2,6}
- 2 Karotten
- 2 Hotdogbrötchen ^{2,3,6}
- 250g Champignons
- 1 Weißkohl
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Peperoni
- 10g Koriander
- 1 Pck. geröstetes Sesamöl ⁵
- 1 Pck. Sriracha-Sauce
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁴

Was du zu Hause benötigst

- ½EL Butter ³
- 2EL Mayonnaise ¹
- 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 Teriyakisauce**, 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 **Brotchen** in den letzten 2-3Min. dazugeben und goldbraun backen.



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 regelmäßigen Rühren braten, bis eine streichfähige, pastenartige Konsistenz entsteht.



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.



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.



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.



6. Hotdogs füllen

Die **Brotchen** 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.