



Karotten-Hotdog Bánh-mì-Style

mit Sriracha-Mayo, Erdnüssen und Coleslaw



4 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 ⁶
- 50ml Teriyakisaucе ^{2,6}
- 4 Karotten
- 4 Hotdogbrötchen ^{2,3,6}
- 250g Champignons
- 1 Weißkohl
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Peperoni
- 20g Koriander
- 2 Pck. geröstetes Sesamöl ⁵
- 2 Pck. Sriracha-Sauce
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter ³
- 4EL 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.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 588kcal, Fett 32.5g, Kohlenhydrate 55.9g, Eiweiß 14.3g



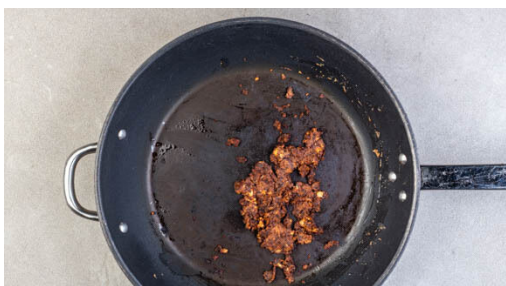
1. Karotten backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **1TL Misopaste** mit **1EL Teriyakisaucе**, 2EL Pflanzenöl und je 1 kräftige 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.



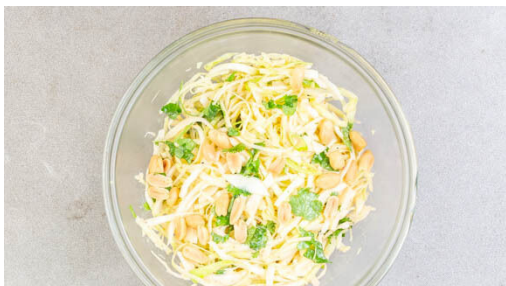
4. Dressing zubereiten

In einer großen Schüssel 2EL Mayonnaise mit dem **Sesamöl**, der **½ der Sriracha-Sauce**, 1EL hellem Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. In einer kleinen Schüssel die **restliche Sriracha-Sauce** mit 2EL Mayonnaise zu einer **Sriracha-Mayo** verrühren.



2. Pilzpaste zubereiten

Ca. **⅔ der Pilze** in einem hohen Behälter zu einer groben Krümelmasse pürieren. Dann die **restlichen Pilze** und die **restliche Misopaste** hinzugeben und erneut pürieren, bis alles gut vermischt ist. In einer mittelgroßen Pfanne die **Pilzmischung** mit 1EL 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 ½TL Salz vermischen und beiseitestellen. **Tipp:** Den **restlichen Weißkohl** für ein anderes Rezept aufbewahren. Die **Lauchzwiebeln** 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.