

## Tofu Hot Dogs

mit Chili-Chutney und Fenchel-Salat



30-40min



3-4 Personen

Aufgepasst, es gibt Hot Dogs! Unsere Veggie-Variante des amerikanischen Fast Food Klassikers ist zwar schnell vorbereitet, aber alles andere als ungesund. Denn wir köcheln ein Chutney aus süßem Apfel dazu und zaubern einen Krautsalat, den wir mit feinem Fenchel verfeinern. Wow, da freuen sich nicht nur die Kleinsten!

## Was du von uns bekommst

- Brioche Hot Dog Brötchen
- Tofu Wiener Wheaty
- Mayonnaise <sup>3,10</sup>
- Apfel
- frische, glatte Petersilie
- rote Zwiebel
- Fenchelknolle
- Weißkohl

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backofen mit Umluftfunktion
- Kochtopf
- Küchenreibe
- Kochtopf

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

### Allergene

Eier (3), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 640kcal, Fett 26.9g, Kohlenhydrate 59.0g, Eiweiß 36.2g



### 1. Salat vorbereiten

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die **Petersilie** ohne harte Stiele fein hacken. Den **Fenchel** und den **Weißkohl** von holzigen Enden und Strunk befreien und in möglichst feine Streifen schneiden.



### 2. Salat mischen

**Fenchel, Weißkohl** und die **Petersilie** mit der **Mayonnaise** in einer Schlüssel vermischen und kräftig mit Salz und Pfeffer vermischen. In einem großen Topf ausreichend, gesalzenes Wasser für die **Würstchen** zum Sieden bringen.



### 3. Chutney vorbereiten

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Apfel** mit der Schale auf der groben Seite der Küchenreibe reiben.



### 4. Chutney zubereiten

Im mittleren Topf 2EL Zucker auf mittlere Stufe erhitzen, bis ein hellbrauner Karamell entsteht. Zucker nicht rühren. Nun die **Zwiebeln** und den **Apfel** hinzufügen, mit 2EL Essig ablöschen und für ca. 10-12Min. einköcheln lassen, bis das Chutney eine dickflüssige Konsistenz hat. Ggf. mit etwas Salz und eine wenig Pfeffer abschmecken.



### 5. Würstchen erwärmen

Sobald im Wasser kleine Bläschen aufsteigen, das Wasser soll nicht kochen, die **Würstchen** in den Topf geben und darin 5-8Min. warmziehen. Nicht kochen, sonst platzen die Würste auf.



### 6. Hot Dogs fertigstellen

Die **Brötchen** im Ofen für ca. 2-3Min. aufbacken. Die **Brötchen** schließlich halb aufschneiden, etwas von dem **Chutney** darin verteilen, **Würstchen** hineingeben und mit dem **Salat** on Top servieren. Restlichen **Salat** auf der Seite dazu reichen.