MARLEY SPOON



Carrot Dog Bánh-mì-Style

mit Sriracha, Erdnüssen und Coleslaw

ca. 30min 4 Portionen

Aufgepasst, es gibt Karotten-Hotdogs! Diese Veggie-Variante des amerikanischen Fast-Food-Klassikers ist aromatisch und unkompliziert: Ofenkarotte macht es sich in dem mit Pilzepaste 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 Teriyakisauce [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
- 70g Erdnüsse, geröstet & gesalzen [4]

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise [1]
- 1EL Butter [3]
- 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
Für knusprige Brötchen diese bereits vor dem Aufbacken ein-, aber nicht durchschneiden.

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Erdnüsse** (4), **Sesamsamen** (5), **Sojabohnen** (6).



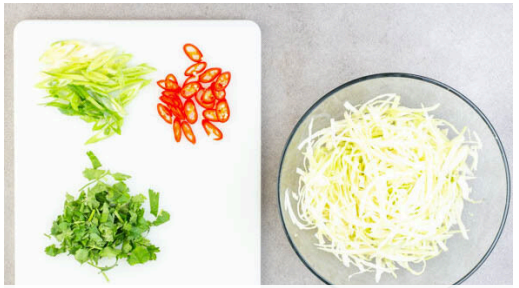
1. Karotten backen

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



2. Pilzpaste zubereiten

Ca. ⅔ **der Pilze** in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab grob zerkleinern. Dann die **übrigen Pilze** und die **restliche Misopaste** hinzugeben und erneut pürieren, bis alles gut vermischt ist. In einer großen Pfanne 1EL Butter schmelzen und die **Pilzmischung** bei mittlerer Hitze 6–7Min. unter regelmäßigem Rühren braten, bis eine streichfähige, pastenartige Konsistenz entsteht.



3. Gemüse schneiden

Den **Weißkohl** in dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen, dann mit ½TL Salz vermischen und beiseitestellen. Die **Lauchzwiebeln** schräg in feine Ringe schneiden. Die **Peperoni** in feine Ringe schneiden. ggf. für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden.



4. Dressing zubereiten

Für den **Coleslaw** 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 für die **Hotdogs** die **restliche Sriracha-Sauce** mit 2EL Mayonnaise verrühren.



5. Coleslaw zubereiten

Den **Weißkohl** in einem Sieb abtropfen lassen und überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Dann mit den **Lauchzwiebeln**, ca. **¾ des Koriander**s, ca. **¾ der Erdnüsse** und dem **Dressing** vermengen. Den **restlichen Koriander** und die **restlichen Erdnüsse** für die Garnitur aufbewahren.



6. Hotdogs füllen

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

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**