MARLEY SPOON



Carrot Dog Bánh-mì-Style

mit Sriracha, Erdnüssen und Coleslaw

ca. 30min 2 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]
- 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
- 35g Erdnüsse, geröstet & gesalzen [4]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise [1]
- ½EL 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
Die restlichen Pilze in einem Salat oder einer Pastasauce verwenden. // Für knusprige Brötchen diese bereits vor dem Aufbacken ein-, aber nicht durchschneiden.

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3),



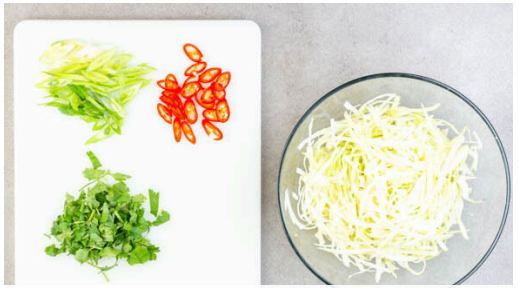
1. Karotten backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. **½TL Misopaste** mit **½EL Teriyakisauce**, 1EL 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. **¼ der Pilze** in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab grob zerkleinern. Dann erneut ca. **¼ der Pilze** und **1TL Misopaste** hinzugeben und erneut pürieren, bis alles gut vermischt ist. In einer mittelgroßen Pfanne ½EL Butter schmelzen und die **Pilzmischung** bei mittlerer Hitze 6–7Min. unter regelmäßigem 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, ggf. für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Den **Koriander** grob schneiden.



4. Dressing zubereiten

Für den **Coleslaw** 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 für die **Hotdogs** die **restliche Sriracha-Sauce** mit 1EL 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**