MARLEY SPOON



Grillkäse-Hotdog mit feiner Currynote

dazu frischer Süßkartoffel-Gemüse-Salat

ca. 30min 2 Portionen

Wir fühlen uns ganz klar einem Bildungsauftrag verpflichtet – und zwar dem, zu zeigen, wie kreativ man beim Kochen sein kann. Wer zum Beispiel sagt, dass Hotdogs immer Würstchen enthalten müssen? Unser vegetarisches Rezept ist nämlich mindestens genauso lecker. Marinierter Curry-Grillkäse findet sich zusammen mit einer frischen Tomatensalsa in fluffigen Hotdogbrötchen wieder, dazu gibt es Süßkartoffelsalat. Auftrag erfüllt!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 2 Tomaten
- 1 Süßkartoffel
- 10g Koriander
- 1 Pck. Madras-Currypulver [4]
- 200g Grillkäse [3]
- 2 Hotdogbrötchen [2,3,5]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise [1]
- Salz
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Grillpfanne oder Grill
- ggf. Alufolie

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

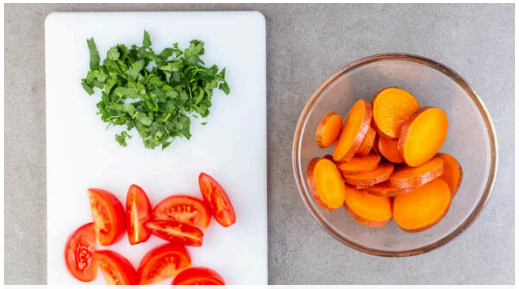
Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Senf** (4), **Sojabohnen** (5).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 712kcal, Fett 41.5g, Kohlenhydrate 58.6g, Eiweiß 25.1g



1. Salsa zubereiten

Bei Verwendung den Grill anfeuern bzw. anschalten. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **1 Hälfte** in Streifen schneiden, die **andere Hälfte** fein würfeln. **1 Tomate** fein würfeln und mit den **Zwiebelwürfeln**, 2TL hellem Essig und 1 Prise Salz zu einer **Salsa** vermengen.



2. Gemüse schneiden

Die **Süßkartoffel samt Schale** in 1–2cm dicke Scheiben schneiden und mit 1TL Olivenöl und 1 Prise Salz vermengen. Die **übrige Tomate** in schmale Spalten schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden.



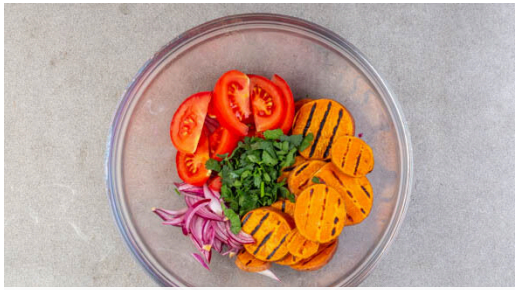
3. Grillkäse marinieren

Das **Currypulver** mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz verrühren. Den **Grillkäse** in **6 Scheiben** schneiden und mit der **Currymarinade** einreiben.



4. Zutaten grillen

Die **Brötchen** aufschneiden und in einer trockenen Grillpfanne bei mittlerer Hitze 1–2Min. auf den Schnittflächen anrösten. Alternativ in Alufolie wickeln und auf dem Grill 3–4Min. erwärmen. Die **Süßkartoffelscheiben** von jeder Seite 4–6Min. rösten, bis sie gar sind. Den **Grillkäse** dazulegen und von jeder Seite 2–3Min. grillen, bis sie schöne Röststreifen bekommen.



5. Salat fertigstellen

Die **Süßkartoffeln** mit den **Tomatenspalten**, den **Zwiebelstreifen** und dem **Koriander** vermengen und 1EL Olivenöl, 1EL Essig sowie Salz nach Geschmack unterheben.



6. Brötchen belegen

Die **Brötchen** mit je 1EL Mayonnaise bestreichen und mit dem **Grillkäse** und der **Salsa** füllen. Die **Hotdogs** mit dem **Süßkartoffelsalat** anrichten und 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**