MARLEY SPOON



Grillkäse-Hotdog mit feiner Currynote

dazu frischer Süßkartoffel-Gemüse-Salat

ca. 30min 4 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

- 2 rote Zwiebeln
- 4 Tomaten
- 2 Süßkartoffeln
- 10g Koriander
- 1 Pck. Madras-Currypulver [4]
- 400g Grillkäse [3]
- 4 Hotdogbrötchen [2,3,5]

Was du zu Hause benötigst

- 4EL 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).

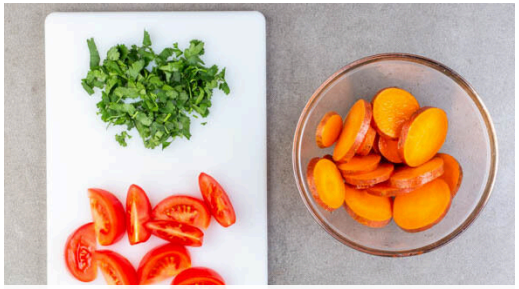
Nährwertangaben pro Portion

Energie 711kcal, Fett 41.5g, Kohlenhydrate 58.5g, Eiweiß 25.1g



1. Salsa zubereiten

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



2. Gemüse schneiden

Die **Süßkartoffeln samt Schale** in 1–2cm dicke Scheiben schneiden und mit 2TL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen. Die **übrigen Tomaten** in schmale Spalten schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden.



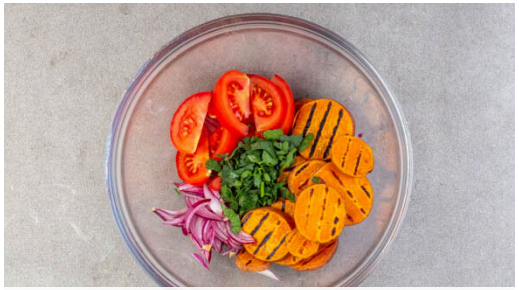
3. Grillkäse marinieren

Das **Currypulver** mit 2EL Olivenöl und ½TL Salz verrühren. Den **Grillkäse** jeweils 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 2EL Olivenöl, 2EL 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.