



## Hotdog mit Geflügelwurst und Mais-Salsa

dazu Kartoffel-Erdnuss-Salat



ca. 35min



2 Personen

Hotdogs sind aus zweierlei Gründen eines der besten Gerichte überhaupt! Erstens: Man kann sie mit allem füllen, was das Herz begehrt - in diesem Fall sind das saftige Geflügelwurst, aromatische Salsa mit süßem Mais und frischer Paprika und als Topping eingekochte Zwiebeln. Zweitens: Es macht einfach einen Heidenspaß, sie ganz unordentlich mit den Händen zu essen! Für den Kartoffelsalat kann man aber ruhig eine Gabel nehmen ...

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 Dose Mais
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 1 Stangensellerie<sup>9</sup>
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 2 Belgische Hamburgerbrötchen<sup>1,3,6,7</sup>
- 2 Hotdog-Geflügelwürste Texas-Style<sup>7,9</sup>
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen<sup>5</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Senf<sup>10</sup>
- 2TL Tomatenketchup
- 2TL Mayonnaise<sup>3</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl und Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sieb

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

## Allergene

Gluten (1), Eier (3), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 1004kcal, Fett 55.0g, Kohlenhydrate 91.8g, Eiweiß 32.2g



### 1. Kartoffeln kochen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe halbieren oder vierteln, dann in das kochende Wasser geben und in 15-20Min. gar kochen. Die **Kartoffeln** anschließend in ein Sieb abgießen.



### 4. Salsa zubereiten

3EL Olivenöl, 3EL Essig, 1EL Wasser, 1EL Senf und 1TL Zucker oder 1EL Honig sowie 1/2TL Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem **Dressing** pürieren. **1/4 des Maises** und **1/4 der Paprika** mit **1 kräftigen Prise Paprikapulver** und **1EL Dressing** zu einer **Salsa** vermengen. Die **Brötchen** im Ofen 3-5Min. aufbacken.



### 2. Mais rösten

Die **1/2 des Maises** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Der **restliche Mais** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Den **Mais** in einer mittelgroßen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. scharf anbraten, bis er leichte Röstspuren zeigt, dann mit 1 Prise Salz würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



### 5. Würste braten

Die **Würste** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 2Min. rundum goldbraun braten.



### 3. Gemüse vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **1/2 der Zwiebel oder mehr nach Geschmack** mit 2EL Essig, 2TL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und beiseitestellen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den **Sellerie** quer in feine Scheiben schneiden. Den **Brötchen** aufschneiden, mit je 1TL Mayonnaise und 1TL Ketchup bestreichen.



### 6. Salat fertigstellen

Die **Erdnüsse** mit dem **Dressing** fein pürieren und mit den **Kartoffeln**, dem **Sellerie**, dem **restlichen Mais und der restlichen Paprika** vermengen. Die **Brötchen** aufschneiden, mit je 1TL Mayonnaise und 1TL Ketchup bestreichen. Die **Würste** und die **Salsa** hineingeben. Die **Hotdogs** mit dem **Kartoffelsalat** auf Teller verteilen und mit den **Zwiebeln** garniert servieren.