



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 eingelegte 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 ...

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

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

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

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

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



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.



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.



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.



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



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.



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.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(56549452e01ca28bdf2500ced9653143_img.jpg\)](#) [!\[\]\(235f8f87c36d896db1ddff2848125c86_img.jpg\)](#) [!\[\]\(4c4afa2dcab95991c60f31fce713d641_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**