



Hotdog mit Geflügelwurst und Mais-Salsa

dazu Kartoffel-Erdnuss-Salat



ca. 35min



3-4 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

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Dose Mais
- 1 rote Zwiebel
- 2 rote Paprika
- 2 Stangensellerie 9
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 4 Belgische Hamburgerbrötchen ^{1,3,6,7}
- 4 Hotdog-Geflügelwürste Texas-Style ^{7,9}
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Senf ¹⁰
- 4TL Tomatenketchup
- 4TL Mayonnaise 3
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl und Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- mittelgroßer Topf
- große 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 982kcal, Fett 52.5g, Kohlenhydrate 91.5g, Eiweiß 32.4g



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

7EL Olivenöl, 6EL Essig, 1EL Wasser, 2EL Senf und 2TL Zucker oder 2EL Honig sowie 1TL Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem **Dressing** pürieren. **1/4 des Maises** und **1/4 der Paprika** mit **1/2TL Paprikapulver** und **2EL Dressing** zu einer **Salsa** vermengen. Die **Brötchen** im Ofen 3-5Min. aufbacken.



2. Mais rösten

Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den **Mais** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. scharf anbraten, bis er leichte Röstspuren zeigt, dann mit 1 kräftigen 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. Zutaten 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 verrühren 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.