"SPICY-TARIAN" HOT DOG

2 PORTIONEN | 20 MIN | EINFACH

ZUTATEN

1 Pkg. Garden Gourmet Sensational Bratwurst

2 weiche Hotdog-Brötchen

1 kleiner Kopfsalat

2 EL hausgemachte Salsa (Siehe Kochtipp)

1 grüne und rote Jalapeño-Schote

2 EL Guacamole (essfertig oder hausgemacht)

TIPPS

Hausgemachte Tomaten-Ananas-Salsa

Für hausgemachte Salsa benötigen wir: 2 Tomaten, 100 g Ananas, ½ kleine rote Zwiebel, 1 EL Maiskörner, 1 kleines Bündel Koriander, ½ Jalapenopfeffer (ohne Samen), Salz, Limettensaft. Tomaten (ohne Samen) und Ananas in kleine Stücke schneiden und Zwiebel, Koriander und Jalapenopepper hacken. Alle Zutaten mischen und mit Salz und Limettensaft würzen.

Magst du scharfe Gerichte? Probiere unseren mexikanisch inspirierten Hot Dog mit unserer Garden Gourmet Sensational Bratwurst auf pflanzlicher Basis!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Burger Brötchen

Schneide die Brötchen der Länge nach auf und grille beide Seiten, bis die Grillspuren sichtbar werden.

2. Zubereitung Sensational Bratwurst

Grille die Garden Gourmet Sensational Bratwürste gemäß den Anweisungen auf der Verpackung.

3. Guacamole verteilen

Die Guacamole in den Hotdog-Brötchen verteilen und mit ein paar Salatblättern bedecken.

4. Brötchen befüllen

Lege die Sensational Bratwürste in die Hot-Dog-Brötchen und gib ein paar Tropfen der Salsa hinzu.

5. Es kann angerichtet werden!

Serviere das Gericht zum Beispiel mit mexikanischen Zutaten wie Nacho-Chips, geriebenem veganen Käse, Koriander, extra Guacamole und Limette.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE