# GRÜNER SENSATIONAL HOT DOG

## ZUTATEN

4 PORTIONEN | 25 MIN | EINFACH

2 Pkg. Garden Gourmet Sensational Bratwurst

100 g sehr dünn geschnittener Rotkohl

1 große Avocado

½ Ananas

1 Kopf grüner Salat

1 Limette

1 EL vegane Mayonnaise

Süße Chilisauce

1 Stängel frischer Koriander

4 vegane grüne Hot Dog Brötchen

Probieren Sie unbedingt unseren leckeren veganen grünen Hot Dog! Hergestellt aus pflanzlicher Wurst, Avocado, Rotkohl und Ananas.

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Vorbereitung Avocado

Die Avocado halbieren und schälen oder das Fruchtfleisch mit einen Löffel herausschöpfen. Die Avocado in Scheiben schneiden und mit Limette beträufeln. Den Rotkohl mit Limettensaft und etwas Ingwersirup würzen. Die Ananas schälen und in Scheiben schneiden.

### 2. Zubereitung Sensational Bratwürste

Grillen Sie die Garden Gourmet Sensational Bratwürste mit der Ananas in einer Grillpfanne oder einem Grill, laut Anweisungen auf der Verpackung.

### 3. Vorbereitung Hot Dog Brötchen

Schneiden Sie die Brötchen der Länge nach auf und bestreichen Sie diese mit der veganen Mayonnaise. Zusätzlich sind die Brötchen mit Salatblättern, Avocado-Scheiben, gegrillten Ananasstücken und Rotkohl zu bedecken.

### 4. Es kann angerichtet werden!

Eine Garden Gourmet Sensational Bratwurst auf die vorbereiteten Hot Dog Brötchen legen und diese mit süßer Chilisauce und Koriander garnieren.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE**