

ZUTATEN

 4 PORTIONEN

 25 MIN

 EINFACH

2 Packungen Garden Gourmet Sensational Merguez
100 Gramm dünn vorgeschnittener Rotkohl
1 Einheit Avocado
1/2 Einheit Ananas
1 Einheit Grüner Salat
1 Einheit Limetten, roh
1 Esslöffel Mayonnaise
1 Esslöffel Süsser Chilisauce
1 Zweig Frischer Koriander
4 Einheiten Grüne Hot Dog Brötchen

Probier dieses einfache vegane Hot Dog Rezept aus! Es geht ganz schnell und du brauchst nur eine Sensational Merguez, Avocado, Rotkohl und Ananas.

ZUBEREITUNG

1. Avocado, Rotkohl und Ananas vorbereiten

Die Avocado halbieren und einem Löffel aus der Schale lösen, in Scheiben schneiden und mit Limette beträufeln. Den Rotkohl mit Limettensaft und etwas Ingwersirup würzen. Die Ananas schälen und in Scheiben schneiden.

2. Sensational Merguez grillen

Die Ananas und die Sensational Merguez in einer Grillpfanne oder auf dem Grill gemäss Verpackungsanweisung zubereiten.

3. Hotdog belegen

Die Brötchen der Länge nach aufschneiden und mit Mayonnaise bestreichen. Danach mit Salatblättern, Avocado-Scheiben, gegrillten Ananasstücken und Rotkohl bedecken.

4. Sensational Hotdog garnieren

In jeden Hot Dog eine Sensational Merguez legen und mit süsser Chilisauce und Koriander garnieren.

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.CH/DE**