SPICY-TARIAN VEGANER PIKANTER HOT DOG

2 PORTIONEN | 20 MIN | EINFACH

Magst du scharfe Gerichte? Probiere unseren veganen und mexikanisch inspirierten Hot Dog mit unserer pflanzlichen Garden Gourmet Sensational Merguez!

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Sensational Merguez

2 weiche Hot Dog Brötchen

1 kleiner Kopfsalat

2 Esslöffel hausgemachte Salsa (siehe Kochtipp)

2 Esslöffel Guacamole (verzehrfertig oder hausgemacht)

etwas Koriander

ZUBEREITUNG

1. Brötchen schneiden und rösten

Die Brötchen der Länge nach schneiden und auf beiden Seiten rösten, bis Grillspuren sichtbar sind.

2. Sensational Merguez grillieren

Die Sensational Merguez gemäss den Anweisungen auf der Verpackung grillieren.

3. Guacamole und Salatblätter auf den Brötchen verteilen

Die Guacamole über die Hot-Dog-Brötchen verteilen und mit ein paar Salatblättern belegen.

4. Merguez darauflegen und garnieren

Die Sensational Merguez darauflegen und Salsa und Koriander darüber verteilen.

6. Anrichten und geniessen

Mit Nachos, geriebenem veganen Käse, Koriander, extra Guacamole und Limette servieren.

ZUBEREITUNGSTIPPS

Hausgemachte Tomaten Ananas Salsa

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

FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE