



Genuss-Rezept

Hot Dog mit Mango-Salsa

Zutaten für 4 Portionen

4 Hot Dog Brötchen
1 Packung GUTFRIED Geflügel-Wiener
Etwas Öl zum Anbraten

Für die Mango-Salsa:

1 Mango
1 rote Zwiebel
¼ TL Paprikapulver
¼ TL Chilipulver
¼ TL Cayenne Pfeffer
Prise Salz
Prise Pfeffer
1 EL Limettensaft

Für die Sauce:

60g Mayonnaise
70g Dijon-Senf
90g Honig
1 EL Weißer Essig
1 TL Paprikapulver
Prise Salz
Prise Pfeffer



Zubereitung

1. Für die Mango-Salsa: Mango und Zwiebel in Würfel schneiden und mit Paprika- und Chilipulver sowie Cayenne Pfeffer, Salz, Pfeffer und Limettensaft in einer Schüssel vermengen.
2. Für die Sauce: Mayonnaise, Senf, Honig, Essig und Paprikapulver in einem Schälchen mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. GUTFRIED Geflügel-Wiener mit etwas Öl in einer Pfanne leicht anbraten.
4. Hot Dog Brötchen längs aufschneiden und mit Wiener und Mango-Salsa belegen. Mit der zubereiteten Sauce nach Belieben garnieren.

Gutfried – die beliebteste Geflügelwurst Deutschlands

Heinrich Nölke GmbH & Co. KG | 33775 Versmold | Tel.: 05423 969-0 | www.gutfried.de