



Genuss-Rezept

Herzhaftes Gutfried Hot Dog-Duo

Zutaten für 6 Personen

240 g Gutfried Hähnchen-Würstchen Hot Dog „American Style“

½ Avocado

100 g Cheddar

½ Rote Peperoni

Eine Packung Tortilla Chips

6 Hot Dog-Brötchen

6 EL Salsa

2 EL Jalapeños

3 EL Knoblauch-Mayonnaise

1 Bund Petersilie

1 Limette

¼ Kohl

1 Karotte

4 Frühlingszwiebeln

5 EL Mayonnaise

1 EL Apfelessig

1 TL Salz

Senf



Zubereitung

1. Die Gutfried Hot Dog-Würstchen für 10 Minuten im Wasser erwärmen. Die Avocado halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Danach den Cheddar reiben. Die rote Peperoni waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Tortilla Chips mithilfe einer Teigröle zerbröseln. Die Hot Dog-Brötchen der Länge nach halbieren und die Innenseite mit Salsa bestreichen. Anschließend die Gutfried Hot Dog-Würstchen zusammen mit den Avocado-Stücken, dem Cheddar, der Peperoni und den Jalapeños auf die Brötchen legen. Die Knoblauch-Mayonnaise-Soße darüber geben. Etwas Petersilie auf dem fertigen Hot Dog verteilen und mit etwas Limettensaft beträufeln.

2. Den Kohl und die Karotte mit einem Sparschäler in längliche Streifen schneiden und zusammen mit den kleingehackten Frühlingszwiebeln in einer Schüssel vermengen.

Die Mayonnaise und den Apfelessig in einer separaten kleinen Schüssel vermischen und mit etwas Salz abschmecken. Die Hot Dog-Brötchen aufschneiden, mit den Gutfried Hot Dog-Würstchen und der Salatmischung belegen und anschließend mit Senf toppen. Gutfried wünscht einen guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Gutfried – die beliebteste Geflügelwurst Deutschlands

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