



Maggi

Green Sensational Hot Dog Vegan

Zutaten

- 360 g Sensationeller Merguez
- 100 g Kohl, rot, roh
- 1 Avocado
- 0.5 Ananas
- 1 Grüner Salat
- 1 Limetten, roh
- 1 El. Mayonnaise
- 1 El. Süsse ChilisaUCE
- 1 Zweig Frischer Koriander
- 4 Grüne Hot Dog Brötchen

Zubereitung

1. 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. Die Ananas und die Sensational Merguez in einer Grillpfanne oder auf dem Grill gemäss Verpackungsanweisung zubereiten.
3. Die Brötchen der Länge nach aufschneiden und mit Mayonnaise bestreichen. Danach mit Salatblättern, Avocado-Scheiben, gegrillten Ananasstücken und Rotkohl bedecken.
4. In jeden Hot Dog eine Sensational Merguez legen und mit süssem ChilisaUCE und Koriander garnieren.

Nährwerte an

Kohlenhydrate

Energie

Fette

Protein

🕒 25 Minutes

⊕ 4 Portionen