

Hot Dog aus Karotten

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

8	Hot Dog Brötchen	8	Karotten
200 g	Salatmix	2	rote Zwiebeln
eine halbe	Zitrone	3 EL	Olivenöl
200 g	Mayonnaise	1 EL	Chilipaste
4	Lorbeerblätter	100 ml	Essig (12%)
50 g	Zucker	300 ml	Wasser
1 EL	dreifarbiges Pfeffer		

Zubereitung

Möhren mit Öl, Salz und Pfeffer einreiben und für ca. 10 Minuten in den auf 175°C vorgeheizten Backofen schieben.

In einem Topf Wasser kochen, Essig, Zucker, Pfeffer, Lorbeerblätter und dann in Ringe geschnittene Zwiebeln zugeben und 10 Minuten köcheln lassen.

Separat das Dressing für den Salat aus Limonensaft, Olivenöl und Salz zubereiten, über den Salat gießen und mischen.

In einer Schüssel Chilipaste mit Mayonnaise vermischen.

Die Hot Dog Brötchen auf einem mit Butter bestrichenen Grill auf beiden Seiten braten.

Die Möhren aus dem Backofen heraus nehmen und mit Salz würzen.

Die Brötchen mit Chilipaste und Mayonnaise bestreichen, dann mit Zwiebeln, einer Möhre und Salat belegen. Belegte Hot Dogs nach Belieben mit Ketchup und Sonnenblumenkernen verfeinern.