

„Completo“ Chilenischer Hot-Dog



Zutaten für 4 Personen:

- 🍪 4 Hot-Dog Brötchen
- 🍪 1 Knoblauchzehe
- 🍪 1 Avocado
- 🍪 2 EL Zitronensaft
- 🍪 1 rote Chilischote
- 🍪 Etwas Salz, Pfeffer und Zucker
- 🍪 50g Salatmayonnaise
- 🍪 1 TL Currypulver
- 🍪 4 Wiener Würstchen
- 🍪 4 Mini-Römersalatblätter
- 🍪 2 Tomaten
- 🍪 20g Röstzwiebeln



Zubereitung:

1. Erst schälst du den Knoblauch und schneidest ihn in Würfel.
2. Die Avocado halbiert du und löst den Kern heraus. Trenne die Schale von dem Fruchtfleisch. Am Besten geht das mit einem Löffel. Dann schneidest du das Fruchtfleisch in Würfel.
3. Gib die Avocadostücken mit Zitronensaft und Knoblauch in einen hohen Becher und püriere das Ganze mit einem Pürierstab.
4. Putze die Chilischote und wasche sie gut ab. Schneide sie auf und kratze die Kerne heraus. Nun kannst du die Schote hacken und unter das Avocadomus mischen. Dann schmeckst du es mit Salz, Pfeffer und Zucker ab und verrührst es mit der Mayonnaise und dem Curry.
5. Erhitze die Würstchen in heißem Wasser.
6. Jetzt wäschst du die Salatblätter und lässt sie gut abtropfen. Die Tomaten ebenfalls waschen, putzen und in je acht dünne Scheiben schneiden.
7. Schneide die Brötchen der Länge nach auf, aber nicht durch. Belege sie mit jeweils einem Salatblatt und vier Scheiben Tomaten.
8. Auf die Tomatenscheiben gibst du etwas Salz und Pfeffer. Darauf gibst du je circa zwei Esslöffel Avocadomus, ein Würstchen, die Curry-Mayonnaise und die Röstzwiebeln.
9. Nun kannst du servieren. ¡Que aproveche! (Guten Appetit!)

