

**ZUTATEN**

1 Pkg. Garden Gourmet Sensational Bratwurst  
2 Hotdog-Brötchen  
1 kleiner Kopfsalat  
2 EL Guacamole (essfertig oder hausgemacht)  
2 EL hausgemachte Salsa (Siehe Kochtipp)  
1 grüne und rote Jalapeño-Schote

**TIPPS****Hausgemachte Tomaten  
Ananas Salsa**

Für hausgemachte Salsa benötigen wir: 2 Tomaten, 100 g Ananas, ½ kleine rote Zwiebel, 1 EL Maiskörner, 1 kleines Bündel Koriander, ½ Jalapenopfeffer (ohne Samen), Salz, Limettensaft. Tomaten (ohne Samen) und Ananas in kleine Stücke schneiden und Zwiebel, Koriander und Jalapenopepper hacken. Alle Zutaten mischen und mit Salz und Limettensaft würzen.

 2 PORTIONEN 20 MIN EINFACH

Magst du scharfe Gerichte? Probiere unseren vegan und mexikanisch inspirierten Hot Dog mit unserer Garden Gourmet Sensational Wurst auf pflanzlicher Basis!

**ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG****1.1.**

Schneiden Sie die Brötchen der Länge nach auf und grillen Sie beide Seiten, bis die Grillspuren sichtbar werden.

**2.2.**

Grillen Sie die Sensational Bratwürste gemäß den Anweisungen auf der Verpackung.

**3.3**

Die Guacamole in den Hotdog-Brötchen verteilen und mit ein paar Salatblättern bedecken.

**4.4.**

Legen Sie die Sensational Bratwürste in die Hot-Dog-Brötchen und geben Sie ein paar Tropfen der Salsa hinzu.

**5.5.**

Servieren Sie das Gericht zum Beispiel mit mexikanischen Zutaten wie Nacho-Chips, geriebenem veganen Käse, Koriander, extra Guacamole und Limette.

**ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF  
GARDENGOURMET.DE**