

**ZUTATEN** 2 PORTIONEN 20 MIN EINFACH

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.

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**