



Herzhafter Hot Dog mit Avocado und Feta



Zutaten

Menge

6 Stängel	Schnittlauch
2	Hot Dog-Wurstchen
1	Avocado
	Salz
1 Handvoll	Jalapeños
1 EL	Mini-Marshmallows
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 Streifen	Bacon
75 g	Feta
2	Mini-Baguettes

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion: 2937 kJ, 702 kcal, 77 g Kohlenhydrate, 27,3 g Eiweiß, 34,8 g Fett, 66,8 mg Cholesterin, 7,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

schnell

Zubereitung

Unser Hot Dog mit Avocado, Feta und Marshmallows ist mal etwas ganz Anderes als der Hot Dog Klassiker mit Gewürzgurken und Röstzwiebeln. Der Hot Dog ist aber garantiert genauso lecker und wirklich super schnell gemacht. Getoppt wird das Ganze noch mit frischem Schnittlauch, probier's unbedingt einmal aus!

Step 1:

Zuerst kannst du die Mini-Baguettes nach Packungsanleitung im Backofen aufbacken. Dann den Bacon grob schneiden, in einer Pfanne knusprig anbraten und anschließend das überflüssige Fett auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Step 2:

Das Fruchtfleisch aus der Avocado in eine Schüssel löffeln und salzen und pfeffern. Die Jalapeños klein schneiden und zur Avocado hinzugeben. Alles mit einer Gabel zerdrücken und vermengen, bis eine Creme entstanden ist. Den Schnittlauch kannst du fein hacken und unter die Creme mischen.

Step 3:

Die Wurstchen kurz in einem Topf mit heißem Wasser erwärmen. Anschließend kannst du das Brötchen aufschneiden und mit dem Wurstchen, der Avocadocreme, dem Bacon, Feta und den Marshmallows belegen.