



## BBQ HOT DOG

MIT DATTEL-CASHEW-CREME

(Hauptspeise für 10 Personen)

### Dattel-Cashew-Crème

6 Frühlingszwiebeln putzen, waschen, grob hacken. 180 g getrocknete Datteln (ohne Stein) ebenfalls grob hacken. Frühlingszwiebeln und Datteln mit 150 g gesalzenen Cashewnüssen, 3 TL fein gehacktem Ingwer, 3 EL Stein's BEST Curry Sauce (Art. Nr. 92722), 4 EL Zitronensaft, 6 EL Orangensaft und je 3 EL Pflaumenmus und Sojasauce fein pürieren.

### Zutaten

- 400 g Eisbergsalat  
(10xje 40 g, geputzt, gewaschen und getrocknet)
- 20 EL Thousand Island Dressing  
(Art. Nr. 92775)  
(10xje 2 EL)
- 20 Stk. Gegrillte ganze Borettane-Zwiebeln  
(Art. Nr. 99191)  
(10x2 Zwiebeln à ca. 40 g)
- 10 Stk. Hot Dog Brötchen
- 5 EL Pflanzenöl
- 3 TL Stein's BEST Chicken & Pork Rub  
(Art. Nr. 92183)
- 10 Stk. Hot Dog Würstchen  
(Wiener Würstchen Art. Nr. 97359)
- 1 Glas Dattel-Cashew-Crème  
(10x2 EL, siehe Rezept)
- 20 EL Stein's BEST Honey Barbecue Sauce  
(Art. Nr. 92726)(10x2 EL)

### Zubereitung

Vom Eisbergsalat 20 kleine Blätter beiseite legen. Restlichen Eisbergsalat in feine Streifen schneiden, mit Thousand Island Dressing vermischen.

Zwiebeln quer halbieren. Hot Dog Brötchen der Länge nach einschneiden, aufklappen und leicht anrösten.

Öl mit Chicken & Pork Rub in einer Pfanne erhitzen, Würstchen zugeben und 3-4 Minuten braten, dabei mindestens einmal wenden.

Jedes Hot Dog Brötchen mit 2 EL Dattel-Cashew-Crème bestreichen und gleichmäßig mit Eisbergsalatblättchen, Eisbergsalatstreifen mit Thousand Island Dressing, je 2 halbierten Zwiebeln und 1 angebratenen Hot Dog Würstchen füllen.

Hot Dogs mit je 2 EL Stein's BEST Honey Barbecue Sauce beträufeln und gleich servieren.

