

## Aloha, wie das schmeckt! Hotdogs "Hawaii Style"

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Portionen

#### Für die Hot Dogs

1/2 Ananas  
8 Hot Dog Würstchen  
8 Hot Dog Brötchen  
1/2 Teelöffel Cayenne-Pfeffer (nach Belieben)  
Traubenkernöl

#### Für die Teriyaki Mayo

70 g Mayo  
4 Esslöffel Teriyaki Sauce  
1 Esslöffel Limettensaft  
1 Prise(n) Salz

#### Zum Garnieren

rote Zwiebelringe  
Jalapeños  
Koriander

Du hast Lust auf Hotdogs. Aber irgendwie auch auf etwas Fruchtiges? Und auf etwas Exotisches? Und auf Urlaub? Hier kommt wikiwiki die Lösung: Gib gegrillte Ananas und Teriyaki Mayo zu deinen Hotdogs, garniere das Ganze mit roten Zwiebeln, Koriander und Jalapeños und genieße es. Südseefeeling ganz einfach gemacht!

- 1 -

Grill vorheizen und Rost einölen.

- 2 -

Ananas schälen und in 0,5 cm dicke Stücke schneiden. In Traubenkernöl schwenken und ca. 2 Minuten bei hoher Hitze grillen. Ananasstücke wenden, mit Cayenne-Pfeffer bestreuen (wenn du es scharf magst) und vom Grill nehmen.

- 3 -

Grill auf mittlere Hitze herunterschalten, Würstchen ca. 7-10 Minuten grillen und gelegentlich wenden, vom Grill nehmen.

- 4 -

Für die Teriyaki Mayo alle Zutaten vermengen.

- 5 -

Brötchen aufschneiden und auf dem Grill ca. 1 Minute leicht anrösten.

- 6 -

Hot Dog Brötchen mit Würstchen und Ananas belegen, Teriyaki Mayo dazugeben und vor dem Servieren mit roten Zwiebeln, Jalapeños und Koriander garnieren.