



# Green Fun Food

MIT MAYA  
& GLOBUS



## Hot Dogs



5 Portionen



35 min



leicht

## Zutaten „Würstchen“

- 50 g Kichererbsen aus der Dose
- 60 ml Wasser
- 90 g Seitan-Pulver
- 1 EL Rapsöl
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Tomatenmark
- 1/2 TL Zwiebelpulver
- 1/2 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Räucherpaprika
- 1 TL Kumin

## Sonstige Zutaten

- 4 Hot Dog Brötchen
- Essiggurken
- Ketchup und Senf nach Bedarf

#vegan



## So geht's:

- 1 Alle Zutaten für die „Würstchen“ bis auf das Seitan-Pulver in einem Mixer pürieren. Danach die Masse mit dem Seitan-Pulver in einer Schüssel zu einem Teig verkneten.
- 2 Aus dem Teig 4 „Würstchen“ formen und diese eng in Alufolie einwickeln. Die „Würstchen“ in einen Topf mit Wasser legen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.
- 3 Nun können sie ausgewickelt werden. Die „Würstchen“ 5 Minuten abkühlen lassen. Danach anbraten.
- 4 Hot Dog nach Belieben belegen.

Guten Appetit,  
eure Maya



### Rezepte online nachlesen!

Alle Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

**[globus.de/greenfunfood](https://globus.de/greenfunfood)**