

# KABANOS-HOT DOG DELUXE

## MIT BÜFFELMOZZARELLA UND PESTO

FÜR 4 PERSONEN

60 MIN ZUBEREITUNGSZEIT

### Zutaten

#### Hot-Dog Brötchen:

65 ml lauwarmes Wasser,  
65 ml lauwarme Milch  
25 g frische Hefe  
20 g Zucker  
1 Ei (Zimmertemperatur)  
1 Eidotter zum Bestreichen  
1 TL Salz  
50 g Margarine (Zimmertemperatur)  
350 g glattes Mehl  
Topping: Sesam

#### Pesto:

50 g Basilikumblätter (ohne Stiel), ca. 2 Töpfchen  
50 g Parmesan (frisch gerieben)  
40 g Pinienkerne  
1 Knoblauchzehe  
½ TL Meersalz

#### Belag:

300g Houdek Kabanos Klassik (2 Packungen)  
2 Hand voll Rucola, gewaschen  
2 Kugeln Büffelmozzarella  
2 rote Paprikaschoten in Streifen  
Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

### Zubereitung:

1. Die Hefe in der lauwarmen Milch-Wasser-Mischung vollständig auflösen und mit dem Ei, Zucker und Margarine in eine Rührschüssel geben und vermengen. Nach und nach das Mehl dazu geben, das Salz zuletzt. Den Teig so lange kneten, bis er sich elastisch anfühlt und sich von der Rührschüssel löst. Zugedeckt an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen. Den Ofen aufheizen (200°C, Umluft), ein Blech mit Backpapier auslegen und ein kleiner Schüssel die Eidotter verquirlen. Nach dem Gehen den Teig in 4 Teile teilen und zu glatten Stangen formen. Die Teigstangen aufs Backblech legen, mit dem Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen. Dort noch einmal 10-15 Minuten ruhen lassen und dann für ca. 25 Minuten backen.
2. Die Paprikastreifen in einer Grillpfanne mit Olivenöl von beiden Seiten anrösten und beiseite stellen. Achtung sie sollten nicht schwarz werden.
3. Für das Pesto die Pinienkerne leicht anrösten, die Basilikumblätter und den Knoblauch mit einem Messer grob zerkleinern. Alles in einen hohen Mixbecher geben, Olivenöl dazugießen und mit einem Zauberstab klein mixen. Dann erst den geriebenen Parmesan per Hand unterrühren und mit Salz abschmecken.
4. Die Kabanos und den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
5. Die abgeköhlten Hot-Dog Brötchen in der Mitte aufschneiden und die Unterseite mit Pesto bestreichen. Rucola, Paprika, Kabanosscheiben und Büffelmozzarella darauf verteilen. Die Brötchendeckel aufsetzen und sofort servieren.

