



# Vegane Corn Dogs mit sommerlichem Coleslaw

Zeit gesamt  
🕒 40min

Zubereitungszeit  
🍲 35min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Spitzkohl	500 g
Paprika, rot	1 St.
Karotten	2 St.
Zucchini	1 St.
Veganer Brotaufstrich - Paprika	180 g
Sojaghurt	4 EL
Salz	
Pfeffer, weiß	
Maissnack Flips	50 g
Weizenmehl, Type 405	250 g
Speisestärke	4 EL
Zucker	4 TL
Backpulver	1 EL
Sojadrink	250 ml
Vegane Mini Würstchen	360 g
Frittieröl	1 L

## Zubereitung



### Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, Teller, mittlerer Topf, grobe Reibe, Schneebesen, Schaumlöffel, Küchenkrepp, Spieße

1. Spitzkohl waschen, trocken schütteln und Strunk und dicke Blattrippen entfernen. Kohlblätter übereinanderlegen und in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel 1–2 Min. stampfen oder mit den Händen kräftig durchkneten.
2. Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen schneiden. Karotten waschen, schälen und Enden entfernen. Zucchini waschen und Enden entfernen. In eine Schüssel Karotten und Zucchini grob raspeln. Paprika, Karotten und Zucchini mit Spitzkohl vermengen.
3. In einer kleinen Schüssel Paprikaaufstrich und Sojagurt verrühren. Dressing zu den restlichen Zutaten geben, alles vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In einer Schüssel Maissnack Flips mit den Händen zerbröseln, dann mit 200 g Weizenmehl, Speisestärke, Zucker, Backpulver und Sojadrink zu einem Backteig verrühren.
5. Vegane Mini Würstchen auf Holzspieße stecken. Auf einen Teller restliches Mehl geben und die Würstchen darin wenden. Würstchen im Anschluss im Teig wenden. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzlöffelstiel Blasen aufsteigen. Corndogs portionsweise darin ca. 3–4 Min. goldbraun frittieren, dabei wenden.

6. Mit einem Schaumlöffel oder an den Holzspießen herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Coleslaw und Corndogs auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	726 kcal
Kohlenhydrate	95 g
Eiweiß	34 g
Ballaststoffe	10 g
Fette	22 g