



Hähnchensandwich mit Röstkartoffeln

und cremiger Paprika-Koriander-Sauce



ca. 40min



3-4 Personen

Tadaaaa! Hier kommt eine echte Frohnatur, eine Stimmungskanone, ein wahrer Sonnenschein: In ein knuspriges Ciabattaoutfit gehüllt, zeigt sich unser goldbraun gebratenes Hähnchenfilet aber auch von seiner attraktivsten Seite. Mit grüner Paprika und frischen Tomatenscheiben kann es wunderbar in der spritzig-pikanten Sauce mit Koriander und Limette abhängen und den Ausblick auf frisch gebackene Kartoffelwedges genießen!

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 grüne Paprika
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 grüne Peperoni
- 2 unbehandelte Limetten
- 20g Koriander
- 2 Packungen Hähnchenbrustfilet
- 4 Ciabattabrötchen ^{1,6,7}
- 2 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 785kcal, Fett 32.5g, Kohlenhydrate 79.3g, Eiweiß 40.4g



1. Kartoffeln rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in 1-2cm breite Spalten schneiden und auf einem oder zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit 2EL Pflanzenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer einreiben. Im Ofen in 20-25Min. goldbraun und knusprig rösten, nach der Hälfte der Zeit die Bleche um 180° drehen und ggf. die Position der Bleche tauschen.



4. Sauce pürieren

Das **Gemüse** aus der Pfanne nehmen, dabei die **1/2 der Paprika** beiseitelegen. Die Pfanne auswischen und aufbewahren. Das **Gemüse** in einem hohen Gefäß mit dem **Koriander**, der **Limettenschale**, der **1/2 des Limettensafts**, 4EL Mayonnaise und 1 Prise Salz mit einem Stabmixer möglichst fein pürieren. Mit ggf. mehr **Limettensaft** sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack verfeinern.



2. Zutaten vorbereiten

Die **Paprika** vierteln und entkernen. Die **Zwiebeln** schälen und ebenfalls vierteln. Den **Knoblauch** schälen. Die **Peperoni** halbieren und die Kerne entfernen. Die **Limettenschale** fein abreiben, dann die **Limetten** halbieren und auspressen.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen, jeweils horizontal halbieren und auf jeder Seite mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite 2-3Min. gar und goldbraun braten.



3. Gemüse garen

Die **Paprika**, die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und die **Peperoni** in einer großen Pfanne ohne Fett bei sehr starker Hitze in 3-4Min. scharf anbraten, dabei gelegentlich umrühren. 3EL Wasser hinzufügen und abgedeckt bei mittlerer Hitze 2-3Min. weitergaren.



6. Brötchen belegen

Die **Brötchen** 6-8Min. im Ofen aufbacken. Die **restliche gebratene Paprika** in dünne Streifen und die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Brötchen** aufschneiden, mit der **Paprika-Koriander-Sauce** bestreichen und mit dem **Fleisch** sowie den **Tomaten** und der **Paprika** belegen. Das **Hähnchensandwich** mit den **Röstkartoffeln** und ggf. **übrigem Sauce** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [@](#) [f](#) [v](#) [#marleyspooning](#)