



Buffalo Chicken Wings mit Kartoffel-Birnen-Salat Caesar-Style

 40-50min  2 Personen

Buffalo Chicken Wings sind in Buffalo, New York seit den 70er-Jahren „hot“, und das nicht nur wegen der köstlichen, pikanten Sauce! Wer sich schon einmal im Kreise seiner Freunde durch einen Berg der saftigen, klebrigen Flügelchen gegessen hat, weiß warum. Heute kommst du ganz ohne Fritteuse aus, denn die Wings werden im Ofen zubereitet. Dazu reichst du fruchtigen Kartoffelsalat mit dem besten Kapern-Käse-Dressing. Delicious!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Hähnchenflügel
- 2 Päckchen Sriracha-Sauce
- 1 Packung Babykartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 1 Packung Kapern
- 2 Birnen
- 1 Packung Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Butter oder Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Sieb

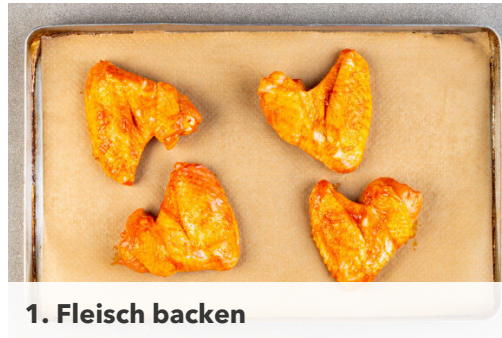
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 688kcal, Fett 37.9g, Kohlenhydrate 55.8g, Eiweiß 28.9g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen. Die **Sriracha-Sauce** mit 1EL Pflanzenöl oder 1EL geschmolzener Butter verrühren und dann mit dem **Fleisch** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech vermengen. 35-40Min. im Ofen backen, nach der Hälfte der Zeit wenden.



Die **Birnen** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Den **Romanasalat** in dünne Streifen schneiden.



In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** in das kochende Wasser geben und in 10-12Min. gar kochen, dann in ein Sieb abgießen und etwas abkühlen lassen. Die **Kartoffeln** anschließend je nach Größe halbieren oder vierteln.



Den **Romanasalat**, die **Birnen** und die **Kartoffeln** vorsichtig mit dem **Dressing** vermengen.



Den **Knoblauch** schälen. Den **Käse** grob reiben, dann mit dem **Knoblauch**, der **1/2 der Kapern**, 2EL Mayonnaise und 1EL Essig in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem cremigen **Dressing** pürieren. Ggf. etwas Wasser hinzufügen, falls das **Dressing** zu dickflüssig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Den **Salat** auf Teller verteilen und mit den **restlichen Kapern** garnieren. Die **Chicken Wings** aus dem Ofen nehmen, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen, neben dem **Salat** anrichten und servieren.