



Gebratenes Hähnchen mit Erdnussauce

auf Pommes mit Eisbergsalat und Gurke



30-40min



2 Personen

Was hier nach einem köstlich-appetitlichen Chaos aussieht, ist tatsächlich eine wohlüberlegte Komposition. Mit knusprig gebackenen Pommes, würzig-zartem Hähnchenfleisch, einer cremigen Erdnussauce und frischem Salat und Gurke ist das Soulfood, wie es alle lieben und zum Tellerabschlecken gut! Als feines Extra streust du noch ganz nach Belieben kleine Zwiebelwürfel obendrauf. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Cajun-Gewürzmischung
- 1 Päckchen Erdnussbutter⁵
- 25ml Sambal Oelek
- 1 Zwiebel
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen⁵
- 1 Eisbergsalat
- 1 Minigurke

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher

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

Allergene

Eier (3), Erdnüsse (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 878kcal, Fett 52.2g, Kohlenhydrate 58.4g, Eiweiß 41.3g



1. Pommes backen

Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in pommesartige Stifte schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl, 1/2TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen und 25-30Min. im Ofen backen, bis die **Pommes** knusprig und leicht gebräunt sind. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



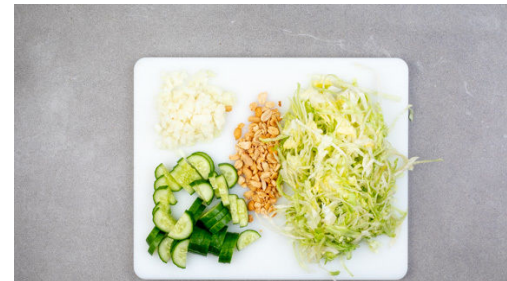
4. Sauce zubereiten

Die **Erdnussbutter** mit 75ml Wasser und 1/2TL Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. **1/2-1TL Sambal Oelek oder mehr nach Geschmack** unterrühren und 1-2Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** leicht eindickt. **Vorsicht**, das **Sambal Oelek** ist sehr scharf! Vom Herd nehmen und die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Fleisch würzen

Das **Fleisch** trocken tupfen, in ca. 2cm große Stücke schneiden und mit der **Gewürzmischung** vermengen.



5. Garnitur vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und sehr fein würfeln. Die **Erdnüsse** grob hacken. Den **Salat** halbieren und **eine Hälfte** in feine Streifen schneiden. Der **restliche Salat** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Streifen schneiden.



3. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-6Min. rundum goldbraun anbraten.



6. Anrichten und servieren

Den **Salat**, die **Gurken** und das **Fleisch** auf den **Pommes** anrichten. Mit der **Erdnussauce**, den **Erdnüssen**, den **Zwiebeln** und je 1EL Mayonnaise garnieren und servieren. **Tipp:** Wer mag, kann ggf. **übriges Sambal Oelek** dazu reichen.