



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!

- 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

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

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

Allergene

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

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



1. Fleisch backen

A white rectangular plate is shown against a dark background. On the left side of the plate, there is a pile of sliced almonds, which are light brown and have a smooth, curved shape. On the right side, there is a green salad consisting of finely chopped green lettuce leaves and small yellow flowers, possibly chrysanthemums, mixed together.

4. Birnen & Salat schneiden

2. Kartoffeln kochen



5. Salat fertigstellen

3. Dressing zubereiten

A top-down view of a plate of food. The plate is light-colored with a speckled pattern. It contains two pieces of grilled chicken, a potato salad with green herbs, and sliced almonds. To the right of the plate, a fork and a knife are placed on a light-colored napkin. The background is a light-colored wooden surface.

6. Anrichten und servieren

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.