



Gebratenes Hähnchen mit Erdnusssauce

auf Pommes mit Romanasalat und Gurke



30-40min



3-4 Personen

Was hier nach einem köstlich-appetitlichen Chaos aussieht, ist tatsächlich eine wohlüberlegte Komposition. Mit knusprig gebackenen Pommes, würzig-zartem Hähnchenfleisch, einer cremigen Erdnusssauce 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!

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 Päckchen Cajun-Gewürzmischung
- 2 Päckchen Erdnussbutter ²
- 50ml Ketjap Manis ³
- 1 Zwiebel
- 2 Packungen Romanasalat
- 1 große Gurke

- 4EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

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

Eier (1), Erdnüsse (2), Sojabohnen (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 774kcal, Fett 39.9g,
Kohlenhydrate 58.8g, Eiweiß 41.0g



Den Backofen auf 250°C (230°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in pommesartige Stifte schneiden, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl, ½TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen und 25-30Min. im Ofen backen, bis die **Pommes** knusprig und leicht gebräunt sind. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



Die **Erdnussbutter** in einem kleinen Topf mit 100ml Wasser verrühren und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Das **Ketjap Manis** unterrühren und 1-2Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** leicht eindickt. Vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Das **Fleisch** trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit der **Gewürzmischung** vermengen.



Die **Zwiebel** schälen, halbieren und sehr fein würfeln. Das Strunkende dünn abschneiden und den **Salat** quer in feine Streifen schneiden. Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Streifen schneiden.



Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 5-6Min. rundum goldbraun anbraten.



Den **Salat**, die **Gurken** und das **Fleisch** auf den **Pommes** anrichten. Mit der **Erdnussauce**, den **Zwiebeln** und je 1EL Mayonnaise garnieren und servieren.