



RESHOOT hero Buffalo Chicken Drumsticks

mit Kartoffel-Birnen-Salat Caesar-Style



40-50min



2 Portionen

Buffalo Chicken ist in Buffalo, New York seit den 70er-Jahren „hot“, und das nicht nur wegen der köstlichen, pikanten Sauce! In der klassischen Zubereitung werden sie frittiert, aber auch ganz ohne Fritteuse werden sie einfach großartig. Zu den im gebackenen Drumsticks reichst du einen fruchtigen Kartoffelsalat mit dem besten Kapern-Käse-Dressing ever. Delicious!

Was du von uns bekommst

- 4 Hähnchendrumsticks
- 2 Pck. Sriracha-Sauce
- 1 Pck. Babykartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück italienischer Hartkäse ²
- 1 Pck. Kapern
- 2 Birnen
- 1 Pck. Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ¹
- 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 (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Fleisch backen

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. Im Ofen 35-40Min. backen, bis das **Fleisch** goldbraun und gar ist. Nach der Hälfte der Zeit wenden.



4. Birnen & Salat schneiden

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



2. Kartoffeln kochen

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.



5. Salat fertigstellen

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



3. Dressing zubereiten

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.



6. Anrichten und servieren

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