



RS-KF Ofenpommes mit Räucherhähnchen

und Gemüse, dazu tomatige BBQ-Sauce



ca. 30min



3-4 Personen

Mit Käse überbackene Pommes? Mehr muss man uns gar nicht sagen - wir sind schon überzeugt. Schließlich sind Fäden ziehender, geschmolzener Käse und knusprige, goldgelbe Pommes schon Verkaufsargumente genug. Aber natürlich kommt es trotzdem noch besser: knackige Paprika, würzige Zwiebeln und herzhaft geräucherte Hähnchenstreifen ergänzen das Ofenspektakel, vollendet wird mit einer aromatischen BBQ-Tomaten-Sauce. Köstlich!

Was du von uns bekommst

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 2 Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Tomaten
- 2 Pck. BBQ-Sauce ^{1,4}
- 250g geräucherte Hähnchenstreifen
- 100g junger Gouda, gerieben ³
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ²
- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleiner Topf

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

Kochtipp

Je nach Ofen die Position der Bleche ggf. nach der Hälfte der Backzeit tauschen.

Allergene

Sellerie (1), Eier (2), Milch (3), Senf (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 579kcal, Fett 25.6g, Kohlenhydrate 58.7g, Eiweiß 26.8g



1. Pommes vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm breite Stifte schneiden. Mit 2EL Pflanzenöl und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen, auf zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen und im Ofen 12-13Min. backen, bis die **Pommes** zu bräunen beginnen.



2. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Tomaten** halbieren und fein würfeln, dabei den Strunk entfernen.



3. Sauce köcheln

Die **½ der Tomatenwürfel** in einem kleinen Topf mit 2TL Pflanzenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten, bis sie weicher werden. Die **BBQ-Sauce**, 2EL Ketchup, 2EL Essig, 3EL Wasser und je 1 Prise Salz und Pfeffer zugeben und unter Rühren ca. 1Min. einköcheln lassen.



4. Pommes & Gemüse backen

Die **Pommes** nach 12-13Min. aus dem Ofen nehmen und die **Paprika**, die **Zwiebeln** und die **Hähnchenstreifen** unterheben. Zurück in den Ofen geben und weitere ca. 7Min. backen, bis die **Pommes** goldbraun sind. Den **Käse** darüberstreuen und 1-2Min. weiterbacken, bis er geschmolzen ist.



5. Fertigstellen & servieren

1 Knoblauchzehe schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken (siehe Schritt 6). Den Knoblauch mit 2EL Mayonnaise und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Die **Ofenpommes** mit der **BBQ-Sauce** beträufeln und mit den **Tomatenwürfeln** bestreut servieren, die Knoblauchmayonnaise dazu reichen.



6. Kein Föhnchen im Wind

Wenn du starken Knoblauchgeschmack nicht magst, kannst du die gehackte oder gepresste Knoblauchzehe in wenig Öl bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Das nimmt ihr die Schärfe und sorgt für eine mildere Mayonnaise. Falls du gar keinen Knoblauch magst, kannst du ihn natürlich auch einfach weglassen und deine Mayo anderweitig verfeinern.