



RS-KF Ofenpommes mit Räucherhähnchen

und Gemüse, dazu tomatige BBQ-Sauce



ca. 30min



2 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 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 2 Tomaten
- 1 Pck. BBQ-Sauce ^{1,4}
- 125g geräucherte Hähnchenstreifen
- 100g junger Gouda, gerieben ³
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Mayonnaise ²
- 1EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 651kcal, Fett 32.8g,
Kohlenhydrate 55.1g, Eiweiß 32.1g



1. Pommes vorbereiten

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



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. Die **½ des Käses** darüberstreuen und 1-2Min. weiterbacken, bis er geschmolzen ist.



2. Gemüse schneiden

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



5. Fertigstellen & servieren

1 Knoblauchzehe schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken (siehe Schritt 6). Den Knoblauch mit 1EL 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.



3. Sauce köcheln

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



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.