



## Drumsticks mit Ketjap-Manis-Würze

dazu gebackene Gemüsepommes und Dip



30-40min



4 Portionen

Mmmh, dieses Gericht ist zum Fingerabschlecken gut! Die zarten Hähnchendrumsticks werden zunächst gewürzt und im Ofen gebacken. Kurz bevor sie fertig sind, werden sie mit einer Ketjap-Manis-Rosmarin-Sauce bestrichen. Die leckeren Gemüsepommes aus Süßkartoffel und Knollensellerie mit ihrem leicht fruchtigen Dip passen perfekt. Der Hit bei Klein und Groß!

## Was du von uns bekommst

- 8 Hähnchendrumsticks
- 2 Pck. edelsüßes Paprikapulver
- 3 Süßkartoffeln
- 3 kleine Knollensellerie <sup>1</sup>
- 5g Rosmarin
- 50ml Ketjap Manis <sup>3</sup>
- 2 Lauchzwiebeln

## Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise <sup>2</sup>
- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Sparschäler
- Küchenpinsel

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

### Allergene

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

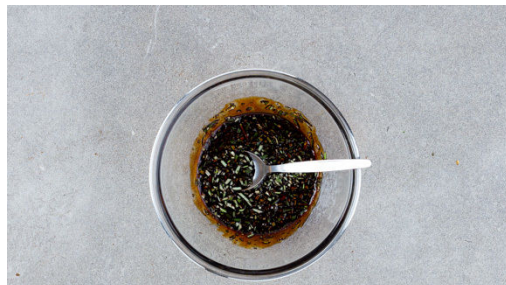
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 821kcal, Fett 50.9g, Kohlenhydrate 45.5g, Eiweiß 38.1g



1. Drumsticks würzen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Drumsticks** trocken tupfen. 4EL Olivenöl mit dem **Paprikapulver**, 1-2TL Salz und etwas Pfeffer verrühren und das **Gewürzöl** kräftig mit den Händen in die **Drumsticks** einmassieren. Die **Drumsticks** etwas abtropfen lassen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech 35-40Min. im Ofen garen. Das **restliche Gewürzöl** aufbewahren.



4. Glasur vorbereiten

Das **Ketjap Manis** mit dem **restlichen Gewürzöl** und dem **Rosmarin** verrühren.



2. Gemüse schneiden

Die **Süßkartoffeln** und den **Sellerie** schälen, in ca. 1cm dünne Scheiben schneiden und anschließend in ca. 1cm breite, pommestartige Stifte schneiden. Die **Rosmarinnadeln** abzupfen und möglichst fein schneiden.



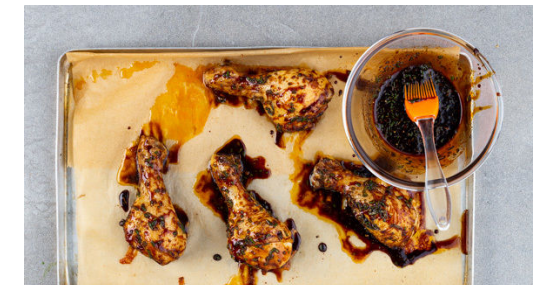
5. Lauchzwiebeln schneiden

Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. 3EL Mayonnaise und 2EL Ketchup verrühren und den **Dip** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Gemüsepommes backen

Die **Gemüsepommes** auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit 3EL Olivenöl vermengen und 20-25Min. im Ofen backen.



6. Drumsticks verfeinern

Ca. 5Min. vor Ende der Garzeit die **Drumsticks** mit der **Glasur** einpinseln und fertig garen. Die **Gemüsepommes** mit Salz und Pfeffer würzen und mit den **Drumsticks** und dem **Dip** anrichten. Mit den **Lauchzwiebeln** garnieren und servieren. **Tipp:** Wer mag, kann noch die **Bratensauce** vom Backblech über die **Drumsticks** träufeln.