



## Gebratenes Hähnchen mit Erdnusssauce

auf Pommes mit Eisbergsalat und Gurke

 30-40min  2 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!

## Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 Päckchen Cajun-Gewürzmischung <sup>10</sup>
- 1 Päckchen Erdnussbutter <sup>5</sup>
- 1 Päckchen Sambal Oelek
- 1 Zwiebel
- 1 Päckchen Erdnüsse, geröstet & gesalzen <sup>5</sup>
- 1 Eisbergsalat
- 1 Minigurke
- 2 Päckchen Mayonnaise <sup>3,10</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## Küchenutensilien

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

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

## Allergene

Eier (3), Erdnüsse (5), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 858kcal, Fett 44.8g, Kohlenhydrate 67.0g, Eiweiß 46.9g



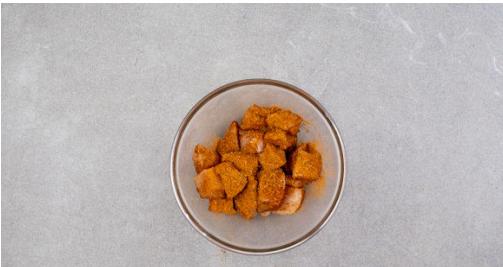
### 1. Pommes backen

Den Backofen auf 230°C Umluft (250°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ca. **2/3 der Kartoffeln samt Schale** in pommesartige Stifte schneiden, auf einem mit Backpapier belegten Backblech mit 1-2EL Olivenöl, 1/2TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen und 25-30Min. im Ofen backen, bis die **Pommes** knusprig und leicht gebräunt sind. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.



### 4. Sauce zubereiten

Die **Erdnussbutter** mit 75ml Wasser und 1/2TL Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. **1/2-1TL Sambal Oelek** oder mehr nach Geschmack unterrühren und 1-2Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** eindeckt. **Vorsicht**, das **Sambal Oelek** ist scharf! Vom Herd nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 2. Fleisch würzen

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, in ca. 2cm große Stücke schneiden und mit der **Gewürzmischung** vermengen.



### 3. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-6Min. rundum goldbraun anbraten.



### 5. Garnitur vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in sehr feine Würfel schneiden. Die **Erdnüsse** grob hacken. Den **Salat** halbieren und **eine Hälfte** in Streifen schneiden. Der **restliche Salat** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Streifen schneiden.



### 6. Anrichten und servieren

Den **Salat**, die **Gurken** und das **Fleisch** auf den **Pommes** anrichten. Mit der **Erdnusssauce**, der **Mayonnaise** und den **Zwiebeln** garnieren und servieren. **Tipp:** Wer mag, kann das **restliche Sambal Oelek** dazu reichen.