



RS Fischnugget-Sandwich mit Kartoffelwedges

dazu saftiger Gurken-Karotten-Slaw



ca. 40min



4 Portionen

Fine Dining ist toll, aber manchmal muss es einfach Fingerfood sein. Wir servieren heute knusprig gebratene Fischnuggets im fluffigen Brötchen, mit Röstzwiebeln und einem cremig-frischen Slaw aus geraspelter Gurke und Karotte. Dazu gesellt sich dann Fingerfood Nummer zwei: fein gesalzene Kartoffelecken, frisch und heiß aus dem Ofen. Und siehe da: Man braucht keine Sterneküche, um im Kulinarik-Himmel zu schweben.

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 große Gurke
- 2 Karotten
- 2 Pck. MSC-Fischnuggets^{2,3}
- 4 Hotdogbrötchen^{3,4,6}
- 2 Pck. Röstzwiebeln³

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise¹
- 2EL Tomatenketchup
- 2TL Senf⁵
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

Kochtipp

Wer sich traut, kann die Würstchen mit dem Schmetterlingsschnitt längs einschneiden, sodass sie flach in der Pfanne gebraten werden können – so werden sie schön knusprig.

Allergene

Eier (1), Fisch (2), Gluten (3), Milch (4), Senf (5), Sojabohnen (6). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 933kcal, Fett 49.3g, Kohlenhydrate 92.6g, Eiweiß 27.8g



1. Pommes backen

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in breite, pommesartige Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Pflanzenöl und ½TL Salz vermengen und 15–20Min. im Ofen backen, dann wenden und weitere ca. 10Min. backen, bis die **Pommes** knusprig und leicht gebräunt sind.



2. Gemüse raspeln

Die **Gurke** grob raspeln und in einem Sieb abtropfen lassen. Die **Karotten** ggf. schälen und ebenfalls grob raspeln. **Tipp:** Die **Karotten** müssen nicht unbedingt geschält werden, allerdings kann es passieren, dass sich die **Karottenraspel** dadurch schneller dunkel verfärben.



3. Slaw zubereiten

Die **Gurken** und die **Karotten** mit 2EL Mayonnaise, 2EL Essig, je ½TL Salz und Pfeffer sowie 1 kräftigen Prise Zucker vermengen und beiseitestellen.



4. Sauce vorbereiten

2EL Ketchup, 2EL Mayonnaise, 2TL Senf und 2TL Essig zu einer **Sauce** verrühren und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



5. Fischnuggets braten

Die **Fischnuggets** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2–3Min. rundum anbraten, bis sie gar und leicht gebräunt sind.



6. Brötchen rösten

Die **Brötchen** im Ofen 2–4Min. aufbacken, dann längs aufschneiden. Die **Brötchen** mit den **Fischnuggets**, etwas **Sauce** und **Slaw** belegen und mit den **Röstzwiebeln** bestreuen. Die **Sandwiches** mit den **Pommes** und dem **übrigen Slaw** anrichten und mit der **restlichen Sauce** servieren.