



## Drumsticks mit Ketjap-Manis-Würze

dazu gebackene Gemüsepommes und Dip

30-40min 2 Personen

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 Ketchup-Mayo-Dip passen perfekt. Der Hit bei Klein und Groß!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Hähnchendrumsticks
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 2 Süßkartoffeln
- 1 Knollensellerie <sup>9</sup>
- 5g frischer Rosmarin
- 1 Päckchen Ketjap Manis <sup>6</sup>
- 2 Päckchen Mayonnaise <sup>3,10</sup>
- 1 Päckchen Tomatenketchup
- 1 Lauchzwiebel

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer 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

Eier (3), Sojabohnen (6), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

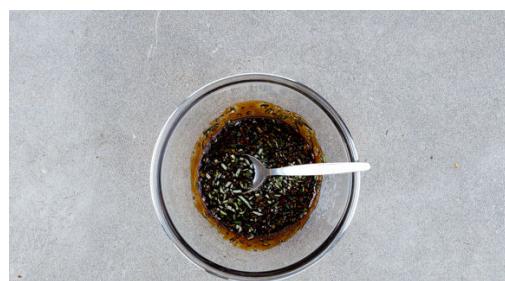
## Nährwertangaben pro Portion

Energie 884kcal, Fett 52.5g, Kohlenhydrate 51.0g, Eiweiß 45.9g



**1. Drumsticks würzen**

Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen. Die **Drumsticks** trocken tupfen. 2EL Olivenöl mit dem **Paprikapulver**, 1TL 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 30-35Min. 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, pommesartige Stifte schneiden. Die **Rosmarinnadeln** abzupfen und möglichst fein schneiden.



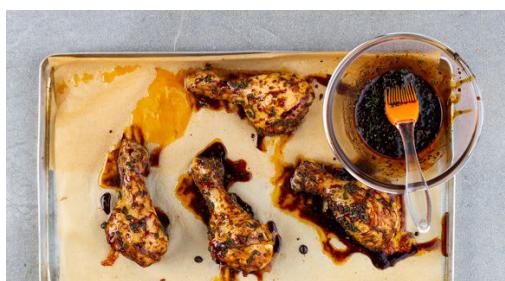
**3. Gemüsepommes backen**

Die **Gemüsepommes** auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit 2-3EL Olivenöl vermengen und 20-25Min. im Ofen backen.



**5. Dip anrühren**

Die **Mayonnaise** mit dem **Ketchup** verrühren und den **Dip** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden.



**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** trüpfeln.