

# MARLEY SPOON



## Fischnugget-Sandwich mit Kartoffelwedges

dazu saftiger Gurken-Karotten-Slaw



ca. 35min



2 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

- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Gurke
- 1 Karotte
- 1 Pck. MSC-Fischnuggets<sup>2,3</sup>
- 2 Hotdogbrötchen<sup>3,4,6</sup>
- 1 Pck. Röstzwiebeln<sup>3</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise<sup>1</sup>
- 1EL Tomatenketchup
- 1TL Senf<sup>5</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße 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 881kcal, Fett 38.9g,  
Kohlenhydrate 105.0g, Eiweiß 25.1g



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 1EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und 15-20Min. im Ofen backen, dann wenden und weiter ca. 10Min. backen, bis die **Pommes** knusprig und leicht gebräunt sind.



4. Sauce vorbereiten

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



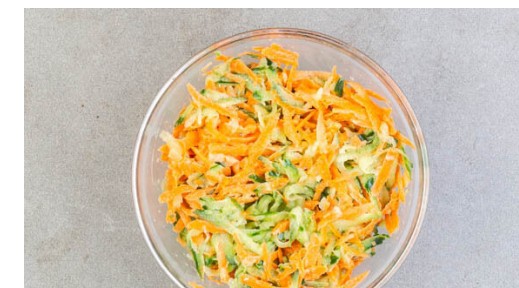
2. Gemüse raspeln

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



5. Fischnuggets braten

Die **Fischnuggets** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. rundum anbraten, bis sie gar und leicht gebräunt sind.



3. Slaw zubereiten

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



6. Brötchen aufbacken

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.