



Fischnugget-Sandwich mit Kartoffelwedges

dazu saftiger Gurken-Karotten-Slaw



ca. 40min



6 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.

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 3 Gurken
- 3 Karotten
- 3 Pck. MSC-Fischnuggets ^{2,3}
- 6 Hotdogbrötchen ^{3,4,6}
- 3 Pck. Röstzwiebeln ³

- 6EL Mayonnaise ¹
- 3EL Tomatenketchup
- 1EL Senf ⁵
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

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

Kochtipp

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Fisch** (2), **Gluten** (3),
Milch (4), **Senf** (5), **Sojabohnen** (6).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 851kcal, Fett 34.2g,
Kohlenhydrate 107.6g, Eiweiß 25.4g



1. Pommes backen

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in breite, pommiesartige Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 3EL 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.



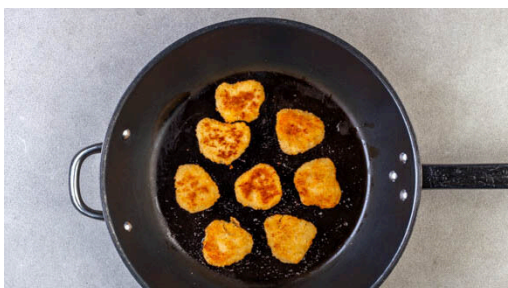
4. Sauce vorbereiten

3EL Ketchup, 3EL Mayonnaise, 1EL Senf und 1EL Essig zu einer **Sauce** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



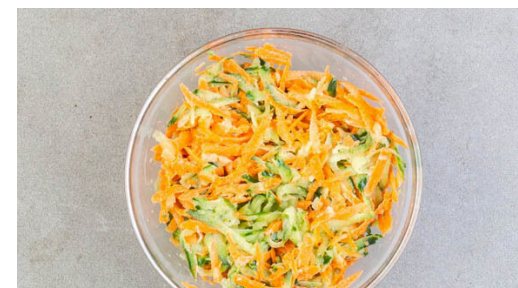
2. Gemüse raspeln

Die **Gurken** 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.



5. Fischnuggets braten

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



3. Slaw zubereiten

Die **Gurken** und die **Karotten** mit 3EL Mayonnaise, 3EL Essig, je ½TL Salz und Pfeffer sowie 1 kräftigen 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**