



Fischnugget-Sandwich mit Kartoffelwedges

dazu saftiger Gurken-Karotten-Slaw



ca. 40min



3 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 Gurke
- 2 Karotten
- 2 Pck. MSC-Fischnuggets^{2,3}
- 4 Hotdogbrötchen^{3,4,6}
- 2 Pck. Röstzwiebeln³

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise¹
- 1½EL Tomatenketchup
- 1½TL Senf⁵
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenwaage
- 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

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 923kcal, Fett 39.6g, Kohlenhydrate 111.8g, Eiweiß 26.1g



1. Pommes backen

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. **750g Kartoffeln samt Schale** in breite, pommesartige Stifte schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1½EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise 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

1½EL Ketchup, 1½EL Mayonnaise, ½EL Senf und ½EL Essig zu einer **Sauce** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



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.



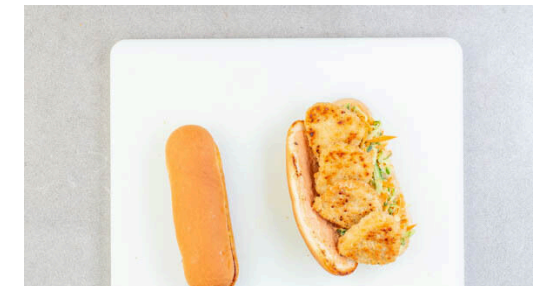
3. Slaw zubereiten

Die **Gurken** und die **Karotten** mit 1½EL Mayonnaise, 1½EL Essig, je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer sowie 1 Prise Zucker vermengen und beiseitestellen.



5. Fischnuggets braten

300g Fischnuggets in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. rundum anbraten, bis sie gar und leicht gebräunt sind.



6. Brötchen aufbacken

3 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.