



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.

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- 6EL Mayonnaise¹
- 3EL Tomatenketchup
- 1EL 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

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, pommesartige 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.