



Fischnugget-Sandwich mit Kartoffelwedges

dazu saftiger Gurken-Karotten-Slaw



ca. 40min



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

- 4EL Mayonnaise ¹
- 2EL Tomatenketchup
- 2TL Senf ⁵
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

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

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 901kcal, Fett 39.0g,
Kohlenhydrate 109.2g, Eiweiß 25.6g



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 2EL 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

2EL Ketchup, 2EL Mayonnaise, 2TL Senf und 2TL 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 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 2EL Mayonnaise, 2EL 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.