MARLEY SPOON



Buffalo-Hähnchensandwich

mit knackigem Coleslaw

ca. 20min 1 Portion

Goldbraun gebratene Hähnchenbrustwürfel, verfeinert mit einer hausgemachten, süß-pikanten Buffalo-Sauce, treffen auf knackigen Coleslaw aus Weißkohl und Karotte im cremigen Dressing. Ein Sandwich wie aus dem Bilderbuch und köstlich noch dazu. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Karotte
- 200g geschnittener Weißkohl
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Pck. Sriracha-Sauce
- 1 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Baguettebrötchen [2]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise [1]
- 2TL Butter [3]
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Airfryer
- Mikrowelle
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 970kcal, Fett 44.2g, Kohlenhydrate 94.9g, Eiweiß 43.8g



1. Salat & Sauce vorbereiten

Die **Karotte** ggf. schälen und grob reiben. Mit dem **Weißkohl**, 2EL Mayonnaise und 1EL hellem Essig vermengen und den **Coleslaw** gut mit **½TL Paprikapulver** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. 2TL Butter in einem Glasschälchen in der Mikrowelle in ca. 10Sek. schmelzen. Anschließend die **Sriracha-Sauce** und 1TL Honig unterrühren und die **Buffalo-Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



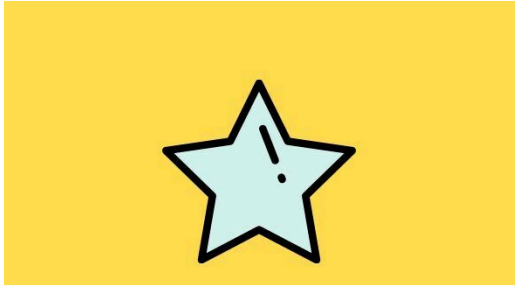
2. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 2TL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze in ca. 3Min. goldbraun und gar braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann die **Buffalo-Sauce** unterrühren. Noch ca. 1Min. weiterbraten, und das **Fleisch** gut in der **Sauce** wenden. Inzwischen das **Brötchen** aufschneiden und im Airfryer oder Ofen bei 180°C in 4–5Min. aufbacken.



3. Fertigstellen & servieren

Die **untere Brötchenhälfte** mit etwas **Coleslaw** und dem **Fleisch** belegen, dann mit der **oberen Brötchenhälfte** abdecken. Das **Sandwich** mit dem **restlichen Coleslaw** servieren.



4. Jetzt bewerten!

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!



5. Hat es dir geschmeckt?

Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!



6. Ein Extra gefällig?

Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du **kaltgepresste Säfte**, feine Snacks oder Zutaten für einen bunten Beilagensalat. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!

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**