MARLEY SPOON



Pulled Chicken auf Cajun-Kartoffeln

mit Paprika und fruchtiger Tomatensalsa

20-30min 6 Portionen

Klassische Pommes an sich sind ja schon 'ne Wucht in Tüten, aber wenn es dann noch „loaded fries" sind, also Pommes mit Extra-Topping, dann ist gänzlich Hopfen und Malz verloren. Heute beladen wir die knusprigen Kartoffelwedges, die mit leckeren Cajun-Gewürzen im Ofen gebacken werden, mit fruchtiger Paprika, saftigem Pulled Chicken und einer aromatischen Salsa aus Tomaten und Lauchzwiebeln. So, und nun ran an die Leckereien!

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 2 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 5 Paprika
- 6 Tomaten
- 6 Lauchzwiebeln
- 600g Pulled Chicken [1,2,3,4]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- großer Topf

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

Kochtipp
Die Cajun-Gewürzmischung ist relativ scharf, deswegen also eher weniger verwenden, wenn Kinder mitessen.

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Senf** (3), **Sojabohnen** (4).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 537kcal, Fett 18.4g, Kohlenhydrate 67.0g, Eiweiß 24.2g



1. Kartoffeln vorbereiten

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** längs vierteln und auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen mit jeweils der **½ der Gewürzmischung**, 1½EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen.



2. Kartoffeln backen

Die **Kartoffeln** im vorheizenden Ofen ca. 15Min. backen.



3. Paprika zugeben

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die **Paprika** nach 15Min. der Backzeit zu den **Kartoffeln** geben, die Position der Bleche tauschen und das **Gemüse** in ca. 10Min. fertigbacken.



4. Salsa zubereiten

Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden. Die **Tomaten** und die **Lauchzwiebeln** mit 1EL Olivenöl, 1EL Essig und der **restlichen Gewürzmischung** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Pulled Chicken erwärmen

Das **Pulled Chicken** in einem großen Topf mit 5EL Wasser bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. erwärmen.



6. Garnieren & servieren

Die **Kartoffeln** und die **Paprika** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Pulled Chicken** auf dem **Gemüse** anrichten und mit der **Tomatensalsa** garniert servieren.