MARLEY SPOON



Pulled Chicken auf Cajun-Kartoffeln

mit Paprika und fruchtiger Tomatensalsa

20-30min 2 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

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 2 Paprika
- 2 Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 200g Pulled Chicken [1,2,3,4]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer 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 539kcal, Fett 19.4g, Kohlenhydrate 65.4g, Eiweiß 23.9g



1. Kartoffeln vorbereiten

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln** längs vierteln und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit **½TL Gewürzmischung**, 1EL 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 und ca. 10Min. mitbacken.



4. Salsa zubereiten

Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden. Die **Tomaten** und die **Lauchzwiebeln** mit 1TL Olivenöl, 1TL Essig und **½TL Gewürzmischung** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Pulled Chicken erwärmen

Das **Pulled Chicken** in einem mittelgroßen Topf mit 2EL 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.