MARLEY SPOON



Pulled Chicken auf Cajun-Kartoffeln

mit Paprika und fruchtiger Tomatensalsa

20-30min 3 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. Cajun-Gewürzmischung
- 3 Paprika
- 3 Tomaten
- 3 Lauchzwiebeln
- 400g Pulled Chicken [1,2,3,4]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- Küchenwaage

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 530kcal, Fett 16.2g, Kohlenhydrate 69.6g, Eiweiß 24.5g



1. Kartoffeln vorbereiten

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. **750g Kartoffeln** längs vierteln und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit **¾TL 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 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 ½EL Olivenöl, ½EL Essig und **¾TL Gewürzmischung** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Pulled Chicken erwärmen

300g Pulled Chicken in einem großen Topf mit 3EL 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.

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**