



Drumsticks mit Ketjap-Manis-Würze

dazu gebackene Gemüsepommes und Dip



30-40min



3-4 Personen

Mmmh, dieses Gericht ist zum Fingerabschlecken gut! Die zarten Hähnchendrumsticks werden zunächst gewürzt und im Ofen gebacken. Kurz bevor sie fertig sind, werden sie mit einer Ketjap-Manis-Rosmarin-Sauce bestrichen. Die leckeren Gemüsepommes aus Süßkartoffel und Knollensellerie mit ihrem leicht fruchtigen Dip passen perfekt. Der Hit bei Klein und Groß!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Hähnchendrumsticks
- 2 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 3 Süßkartoffeln
- 2 Knollensellerie 9
- 5g Rosmarin
- 50ml Ketjap Manis 6
- 2 Lauchzwiebeln

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise 3
- 2EL Tomatenketchup
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Sparschäler
- Küchenpinsel

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

Allergene

Eier (3), Sojabohnen (6), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 682kcal, Fett 35.4g, Kohlenhydrate 40.9g, Eiweiß 44.8g



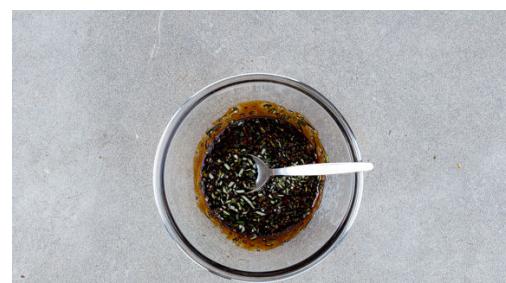
1. Drumsticks würzen



2. Gemüse schneiden



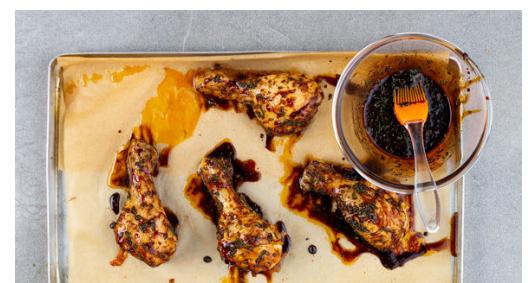
3. Gemüsepommes backen



4. Glasur vorbereiten



5. Lauchzwiebeln schneiden



6. Drumsticks verfeinern

Das **Ketjap Manis** mit dem **restlichen Gewürzöl** und dem **Rosmarin** verrühren.

Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. 3EL Mayonnaise und 2EL Ketchup verrühren und den **Dip** mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ca. 5Min. vor Ende der Garzeit die **Drumsticks** mit der **Glasur** einpinseln und fertig garen. Die **Gemüsepommes** mit Salz und Pfeffer würzen und mit den **Drumsticks** und dem **Dip** anrichten. Mit den **Lauchzwiebeln** garnieren und servieren.

Tipp: Wer mag, kann noch die **Bratensauce** vom Backblech über die **Drumsticks** trüpfeln.