



## Drumsticks mit Ketjap-Manis-Würze

dazu gebackene Gemüsepommes und Dip



30-40min



2 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

- 1 Packung Hähnchendrumsticks
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 2 Süßkartoffeln
- 1 Knollensellerie <sup>9</sup>
- 5g Rosmarin
- 25ml Ketjap Manis <sup>6</sup>
- 1 Lauchzwiebel

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- 1EL 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.

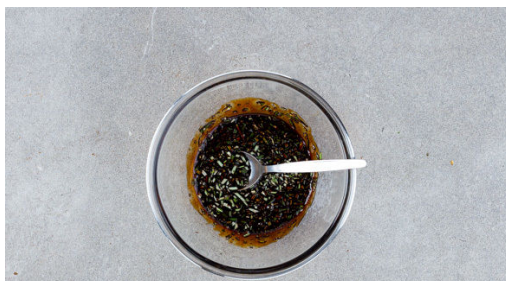
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 809kcal, Fett 45.1g,  
Kohlenhydrate 49.5g, Eiweiß 45.6g



### 1. Drumsticks würzen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Drumsticks** trocken tupfen. 2EL Olivenöl mit dem **Paprikapulver**, 1TL Salz und etwas Pfeffer verrühren und das **Gewürzöl** kräftig mit den Händen in die **Drumsticks** einmassieren. Die **Drumsticks** etwas abtropfen lassen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech 30-35Min. im Ofen garen. Das **restliche Gewürzöl** aufbewahren.



### 4. Glasur vorbereiten

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



### 2. Gemüse schneiden

Die **Süßkartoffeln** und den **Sellerie** schälen, in ca. 1cm dünne Scheiben schneiden und anschließend in ca. 1cm breite, pommesartige Stifte schneiden. Die **Rosmarinnadeln** abzupfen und möglichst fein schneiden.



### 5. Lauchzwiebel schneiden

Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. 2EL Mayonnaise und 1EL Ketchup verrühren und den **Dip** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 3. Gemüsepommes backen

Die **Gemüsepommes** auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit 2EL Olivenöl vermengen und 20-25Min. im Ofen backen.



### 6. Drumsticks verfeinern

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** träufeln.