



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
- 5g Rosmarin
- 25ml Ketjap Manis
- 1 Lauchzwiebel

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise
- 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



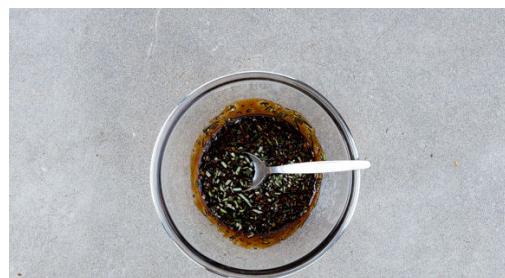
1. Drumsticks würzen



2. Gemüse schneiden



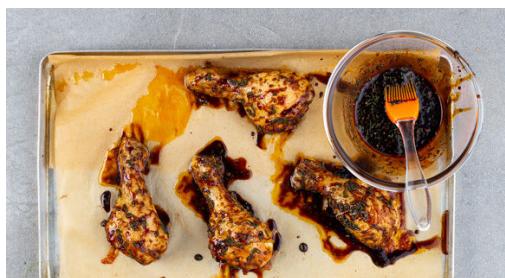
3. Gemüsepommes backen



4. Glasur vorbereiten



5. Lauchzwiebel schneiden



6. Drumsticks verfeinern

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

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