



Special: Paprika-„Hähnchen“-Spieße

& Flammkuchen Asia-Style mit Erdnüssen



20-30min



2 Personen

Unser Partner „The Vegetarian Butcher“ hat's wieder getan: uns mit seinen leckeren Fleischersatzprodukten den Abend gerettet! Heute gibt es nämlich im Zuge unserer Special-Aktion leckere Hoisin-„Hähnchen“-Spieße mit Paprika und knusprige, asiatisch angehauchte Mini-Flammkuchen. Herrlich dazu: Das aromatische Miso-Dressing, frische Limette und Erdnüsse. Also, wenn das nicht „special“ ist, dann wissen wir auch nicht ...

Was du von uns bekommst

- 1 rote Paprika
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehne
- 1 Stück Ingwer
- 1 unbehandelte Limette
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen⁵
- 1 Päckchen Misopaste^{1,6}
- 50ml Hoisinsauce^{1,6,11}
- 1 Packung Flammkuchenteig¹
- 1 Packung vegane Hähnchenschnetzel⁶

Was du zu Hause benötigst

- 2-3EL Mayonnaise³
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- 4 Schaschlikspieße
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Küchenpinsel

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 886kcal, Fett 45.2g, Kohlenhydrate 78.8g, Eiweiß 34.0g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die oberen 2cm der **Paprika** horizontal abschneiden und in dünne, kurze Streifen schneiden, dabei den Stiel entfernen. Die **übrige Paprika** entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Den **weißen und den grünen Teil der Lauchzwiebel** separat in dünne Ringe schneiden. Den **Knoblauch** und den **Ingwer** schälen und fein reiben.



Die **veganen Hähnchenschnetzel** und die **Paprikastücke** abwechselnd auf 4 Schaschlikspieße ziehen. Die **Paprika-Hähnchen-Spieße** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. anbraten, dabei gelegentlich wenden. Die **Spieße** aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseitestellen, den **Bratensaft** in der Pfanne zurücklassen.

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



Die **Limettenschale** abreiben, die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **1/2 der Erdnüsse** grob hacken, mit den **weißen Lauchzwiebeln**, den **Paprikastreifen** und 1EL Pflanzenöl vermengen. Den **Ingwer** mit **3/4 der Misopaste**, der **1/2 des Knoblauchs**, **1EL Limettensaft**, **1TL Hoisinsauce** und 1EL Pflanzenöl verrühren.



Die **restliche Hoisinsauce**, 1TL hellen Essig und 50ml Wasser in der Pfanne bei mittlerer Hitze einköcheln, bis die **Sauce** eingedickt ist. Die **Sauce** vom Herd nehmen und die **Spieße** darin wenden. Die **restliche Misopaste**, den **restlichen Knoblauch**, **1TL Limettensaft**, 2-3EL Mayonnaise, 1-2EL Wasser und 1 Prise Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Ggf. mehr Wasser zugeben.



Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in 8 gleich große Rechtecke schneiden. Die Ränder ca. 1cm breit aufrollen, die **Teig-Rechtecke** mit der **Würzpasta** bestreichen und den **Erdnuss-Paprika-Mix** gleichmäßig darauf verteilen. Die Ränder mit 1TL Pflanzenöl bepinseln und die **Mini-Flammkuchen** 15-20Min. im Ofen backen, bis sie knusprig sind.



Die **Paprika-Hähnchen-Spieße** mit der **Sauce** auf Teller verteilen. Die **Mini-Flammkuchen** daneben anrichten, mit den **grünen Lauchzwiebeln** sowie der **Limettenschale** garnieren und mit etwas **Dressing** beträufelt servieren. Die **Limettenspalten** dazu reichen.