



Special: Paprika-„Hähnchen“-Spieße

& Flammkuchen Asia-Style mit Erdnüssen



20-30min



3-4 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

- 2 rote Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- 2 unbehandelte Limetten
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen⁵
- 2 Päckchen Misopaste^{1,6}
- 100ml Hoisinsauce^{1,6,11}
- 2 Packungen Flammkuchenteig¹
- 2 Packungen vegane Hähnchenschnetzel⁶

Was du zu Hause benötigst

- 5EL Mayonnaise³
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- 8 Schaschlikspieße
- 2 mittelgroße Pfannen
- 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 799kcal, Fett 38.2g, Kohlenhydrate 76.4g, Eiweiß 30.9g



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



Die **veganen Hähnchenschnetzel** und die **Paprikastücke** abwechselnd auf 8 Schaschlikspieße ziehen. Die **Paprika-Hähnchen-Spieße** in zwei mittelgroßen Pfannen mit je 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. anbraten, dabei gelegentlich wenden. Die **Spieße** aus den Pfannen nehmen und auf einem Teller beiseitestellen, den **Bratensaft** in einer Pfanne sammeln.

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 **Schale einer Limette** abreiben, die **Limette** halbieren und auspressen, die **andere Limette** in Spalten schneiden. Die **Erdnüsse** grob hacken, mit den **weißen Lauchzwiebeln**, den **Paprikastreifen** und 1-2EL Pflanzenöl vermengen. Den **Ingwer** mit **3/4 der Misopaste**, der **1/2 des Knoblauchs**, **2EL Limettensaft**, **1EL Hoisinsauce**, 1-2EL Pflanzenöl und 1EL Wasser mischen.



Die **restliche Hoisinsauce**, 1EL hellen Essig und 100ml 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**, **1EL Limettensaft**, 5EL Mayonnaise, 3EL Wasser und 1 Prise Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Ggf. mehr Wasser zugeben.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. In je 8 gleich große Rechtecke schneiden, die Ränder ca. 1cm breit aufrollen, die **Teig-Rechtecke** mit der **Würzpasta** bestreichen und den **Erdnuss-Paprika-Mix** darauf verteilen. Die Ränder mit 2TL Pflanzenöl bepinseln. Die **Flammkuchen** 15-20Min. im Ofen knusprig backen, nach der Hälfte der Zeit die Bleche tauschen.



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.