



## 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 & gesalzen <sup>5</sup>
- 2 Päckchen Misopaste <sup>1,6</sup>
- 100ml Hoisinsauce <sup>1,6,11</sup>
- 2 Packungen Flammkuchenteig <sup>1</sup>
- 2 Packungen vegane Hähnchenschnitzel <sup>6</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 5EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- 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



### 1. Gemüse vorbereiten

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.



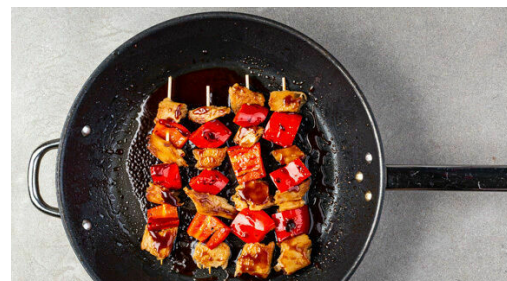
### 4. Spieße anbraten

Die **veganen Hähnchenschnitzel** 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 **Bratensatz** in einer Pfanne sammeln.



### 2. Belag & Würzpaste mischen

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.



### 5. Sauce einköcheln

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.



### 3. Mini-Flammkuchen backen

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 **Würzpaste** 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.



### 6. Anrichten und servieren

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.