



## Buffalo Chicken Wings

mit Kartoffel-Birnen-Salat Caesar-Style



40-50min



3-4 Personen

Buffalo Chicken Wings sind in Buffalo, New York seit den 70er-Jahren „hot“, und das nicht nur wegen der köstlichen, pikanten Sauce! Wer sich schon einmal im Kreise seiner Freunde durch einen Berg der saftigen, klebrigen Flügelchen gegessen hat, weiß warum. Heute kommst du ganz ohne Fritteuse aus, denn die Wings werden im Ofen zubereitet. Dazu reichst du fruchtigen Kartoffelsalat mit dem besten Kapern-Käse-Dressing. Delicious!

## Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Hähnchenflügel
- 3 Päckchen Sriracha-Sauce
- 2 Netze Drillinge
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 1 Packung Kapern
- 2 Birnen
- 2 Packungen Romanasalat

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Butter oder Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Sieb

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

## Allergene

Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 634kcal, Fett 36.4g, Kohlenhydrate 47.8g, Eiweiß 26.9g



### 1. Fleisch backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Das **Fleisch** trocken tupfen. Die **Sriracha-Sauce** mit 2EL Pflanzenöl oder 2EL geschmolzener Butter verrühren und dann mit dem **Fleisch** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech vermengen. 35-40Min. im Ofen backen, nach ca. 25Min. wenden.



### 4. Birnen & Salat schneiden

Die **Birnen** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Den **Romanasalat** in dünne Streifen schneiden.



### 2. Kartoffeln kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln samt Schale** in das kochende Wasser geben und in 10-12Min. gar kochen, dann in ein Sieb abgießen und etwas abkühlen lassen. Die **Kartoffeln** anschließend je nach Größe halbieren oder vierteln.



### 5. Salat fertigstellen

Den **Romanasalat**, die **Birnen** und die **Kartoffeln** vorsichtig mit dem **Dressing** vermengen.



### 3. Dressing zubereiten

Den **Knoblauch** schälen. Den **Käse** grob reiben, dann mit dem **Knoblauch**, der **1/2 der Kapern**, 4EL Mayonnaise und 2EL Essig in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem cremigen **Dressing** pürieren. Ggf. etwas Wasser hinzufügen, falls das **Dressing** zu dickflüssig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 6. Anrichten und servieren

Den **Salat** auf Teller verteilen und mit den **restlichen Kapern** garnieren. Die **Chicken Wings** aus dem Ofen nehmen, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen, neben dem **Salat** anrichten und servieren.