



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!

- 2 Packungen Hähnchenflügel
- 3 Päckchen Sriracha-Sauce
- 2 Netze Drillinge
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung Kapern
- 2 Birnen
- 2 Packungen Romanasalat

- 4EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Butter oder Pflanzenöl
- Essig

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

Allergene

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

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



1. Fleisch backen

A white rectangular plate is shown against a dark background. On the left side of the plate, there is a pile of sliced almonds, cut into thin, crescent-like shapes. On the right side, there is a portion of a green salad, which appears to be composed of shredded lettuce and small pieces of yellow vegetable, possibly bell pepper or egg yolk.

4. Birnen & Salat schneiden



2. Kartoffeln kochen



5. Salat fertigstellen

3. Dressing zubereiten

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.