



Süßkartoffeln & Hähnchen aus dem Ofen

Loaded-Fries-Style mit Rotkohl-Gurken-Salat

 30-40min  2 Personen

Loaded Fries haben international viele große und kleine Fans gewonnen. Kein Wunder, denn Fritten sind einfach eine wunderbare Leinwand für ausgefallene Toppings aus aller Welt. Diesmal gibt es eine spannende Variante mit Tandoori-würzigen Hähnchenwürfeln und knackigem Salat. Limette, Chilischote und Fischsauce sind weitere Geschmackslieferanten, die aus den leckeren Süßkartoffelpommes eine raffinierte Hauptspeise machen.

Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Tandoori-Masala-Gewürzmischung
- 1 Packung gewürfelte Hähnchenbrust
- 10g Thai-Basilikum & Koriander
- 1 unbehandelte Limette
- 1 rote Thai-Chilischote
- 20ml Fischsauce ⁴
- 1 Minigurke
- 1 Rotkohl
- 25g Erdnüsse, geröstet & gesalzen ⁵

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ³
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Zitruspresse

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

Allergene

Eier (3), Fisch (4), Erdnüsse (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 661kcal, Fett 30.4g, Kohlenhydrate 53.5g, Eiweiß 38.3g



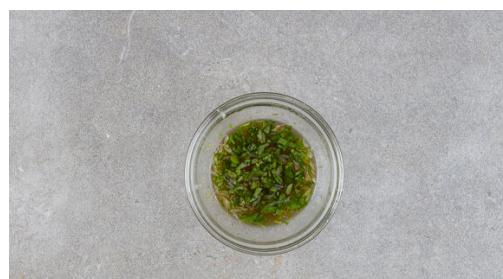
1. Fleisch würzen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** in pommesartige Stifte schneiden. Den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit **1TL der Gewürzmischung** sowie 1EL Pflanzenöl und 1TL Salz verrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen und mit **1/3 des Würzöls** vermengen.



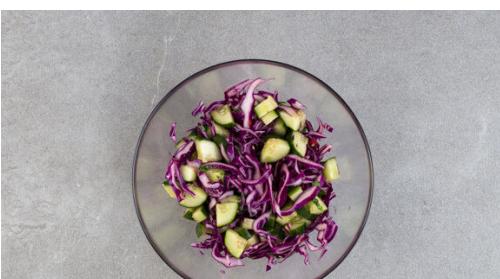
2. Fries und Fleisch backen

Die **Kartoffeln** mit dem **restlichen Würzöl** vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im Ofen ca. 15Min. backen. Das **Fleisch** ebenfalls auf das Backblech geben und weitere ca. 10Min. backen, bis die **Kartoffeln** goldbraun sind und das **Fleisch** gar ist.



4. Dressing anrühren

Den **Limettensaft** mit **2-3TL Fischsauce**, **1EL der Kräuter**, 1-2TL Wasser, 1/2TL Salz und 1TL Zucker verrühren. Das **Dressing nach Geschmack** mit mehr **Fischsauce** und ggf. Essig würzen.



5. Salat zubereiten

Die **Gurke** würfeln, dann den **Rotkohl** halbieren und **eine Hälfte** in feine Streifen schneiden. Der **restliche Rotkohl** wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Gurken**, die **Rotkohlstreifen**, die **Chilischote nach gewünschtem Schärfegegrad** und das **Dressing** zu einem **Salat** vermengen.



3. Zutaten schneiden

Die **Koriander- und die Basilikumblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Chilischote** in feine Ringe schneiden. **Tipp:** Für weniger Schärfe die Kerne entfernen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Erdnüsse** grob hacken. **1-2 Limettenspalten** auspressen und den **Saft** mit 2EL Mayonnaise und 1 Prise Salz zu einem **Dip** verrühren. Die **Süßkartoffeln** mit dem **Fleisch** auf Teller verteilen, den **Salat** darauf anrichten, dann mit den **Erdnüssen** und den **restlichen Kräutern** bestreuen. Mit dem **Dip** beträufeln und mit den **übrigen Limettenspalten** servieren.