



KNUSPRIG-SCHARFE HÄHNCHENFLÜGEL, dazu Hasselbackkartoffeln und Sauerrahmdip

IDEE DES MONATS

Mit schönem Gruß von unseren Köchen.
Diese saisonale Kreation
ist wirklich etwas ganz Besonderes.

FUSSBALL
Special



halbierte Hähnchenflügel



Kartoffeln (Drillinge)



Gewürzmischung
"scharfes Hähnchen"



Schmand



Schnittlauch



Bratkartoffelgewürz



Weizenmehl



Tabasco® Sauce

60 Minuten Stufe 2

Tag 1-3 kochen

Jetzt geht's rund: Mit der **Idee des Monats** wird jeder Fußball-Abend zum unschlagbar leckeren Heimspiel! Eine **Idee snackiger** wird es außerdem mit einem Gericht, das Du entspannt mit mehreren Freunden teilen kannst – aber natürlich nicht musst. Unsere knusprigen Hähnchenflügel und goldbraunen Hasselbackkartoffeln snacken sich mitsamt Sauerrahmdip ruck, zuck weg. Finger ablecken ist definitiv erlaubt. Lass es Dir schmecken!

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 kleine Schüssel, 2 große Schüsseln, 1 kleinen Topf, Backpapier** und **Backbleche**.



1 FÜR DIE KARTOFFELN

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

Kartoffeln mehrfach quer im Abstand von 1 – 2 mm einschneiden, jedoch nicht durchschneiden. Das gelingt am Besten, wenn Du hinter die **Kartoffel** einen Kochlöffel legst, sodass Du die **Kartoffel** nicht ganz durchschneiden kannst.

★ **TIPP:** Alternativ kannst du die Kartoffeln auch einfach längs halbieren. Dann brauchen sie nur 25 – 30 Min. in den Backofen.



4 KARTOFFELN & WINGS BACKEN

Hähnchenflügel auf zwei weiteren mit Backpapier belegten Backblechen verteilen.

Hasselbackkartoffeln und **Hähnchenflügel** für 30 – 45 Min. in den Backofen geben, bis die **Kartoffeln** außen gebräunt und innen weich sind.

★ **TIPP:** Die Hähnchenflügel sind fertig, wenn sie außen knusprig und innen gar sind.



2 HÄHNCHENFLÜGEL MARINIEREN

In einem kleinen Topf **Butter*** schmelzen lassen. In einer großen Schüssel **Weizenmehl** und **scharfes Hähnchengewürz** vermischen.

Hähnchenflügel dazugeben und alles mit den Händen gut vermengen.

Geschmolzene **Butter***, **Tabasco® Sauce** und **Salz*** zu den **Hähnchen** geben und alles gut vermengen. Das **Mehl** sollte an den **Flügeln** kleben, ansonsten kannst Du etwas **Wasser** dazugeben.



5 FÜR DEN DIP

In der Zwischenzeit **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.

In einer kleinen Schüssel zusammen mit **Schmand** vermischen.

Mit **Salz***, **Pfeffer*** und 1 Prise **Zucker*** abschmecken.



3 KARTOFFELN MARINIEREN

Eingeschnittene **Kartoffeln** vorsichtig in einer großen Schüssel mit **Öl*** und **Bratkartoffelgewürz** vermengen.

Marinierte **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** bestreuen.



6 ANRICHTEN

Hähnchenflügel und **Hasselbackkartoffeln** auf einer großen Platte anrichten und mit dem **Sauerrahmdip** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffel (Drillinge)	800 g	1200 g	1600 g
Weizenmehl 1)	50 g	75 g	100 g
Gewürzmischung "scharfes Hähnchen" 15)	3 g	4,5 g	6 g
halbierte Hähnchenflügel	800 g	1200 g	1600 g
Tabasco® Sauce	3,6 ml	5,4 ml	7,2 ml
Bratkartoffelgewürz 15)	1 g	1,5 g	2 g
Schnittlauch	10 g	15 g	20 g
Schmand 7)	200 g	300 g	400 g
Butter* 7)	3 EL	4½ EL	6 EL
Öl*	2 EL	3 EL	4 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

* Gut, im Haus zu haben.

☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 1050 g)
Brennwert	321 kJ/77 kcal	3403 kJ/814 kcal
Fett	5 g	47 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	29 g
Kohlenhydrate	8 g	84 g
– davon Zucker	1 g	8 g
Eiweiß	2 g	14 g
Ballaststoffe	1 g	7 g
Salz	1 g	1 g

ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch

15) kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

   #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!