



Hähnchen auf cremigem Perlencouscous

mit Austernpilzen und frischem Spinat



20-30min



3-4 Personen

Austernpilze glänzen hier in einer deliziösen Doppelrolle: knusprig im Ofen mit zarten Hähnchenschenkeln gebrutzelt und als Umami-Bringer in einem herrlich cremigen Perlencouscous mit Lauch und Babyspinat, das nach Risottoart zubereitet wird. Als besonderen Gaumenkitzel haben sich unsere Köche ein buttriges Häubchen mit Petersilie und Zitrone ausgedacht. Zum Dahinschmelzen!

- 6 Hähnchenschenkelfilets
- 250g Austernpilze
- 2 Pck. Hühnerbrühwürz
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 400g Bio-Perlencouscous ¹
- 1 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 200g Babyspinat
- 20g Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone

- 3EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Messbecher

Energie 920kcal, Fett 44.5g,
Kohlenhydrate 90.8g, Eiweiß 44.6g



4. Gemüse anbraten

2. Pilze und Fleisch rösten

5. Perlencouscous kochen

3. Zutaten vorbereiten

6. Würzbutter zubereiten

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**