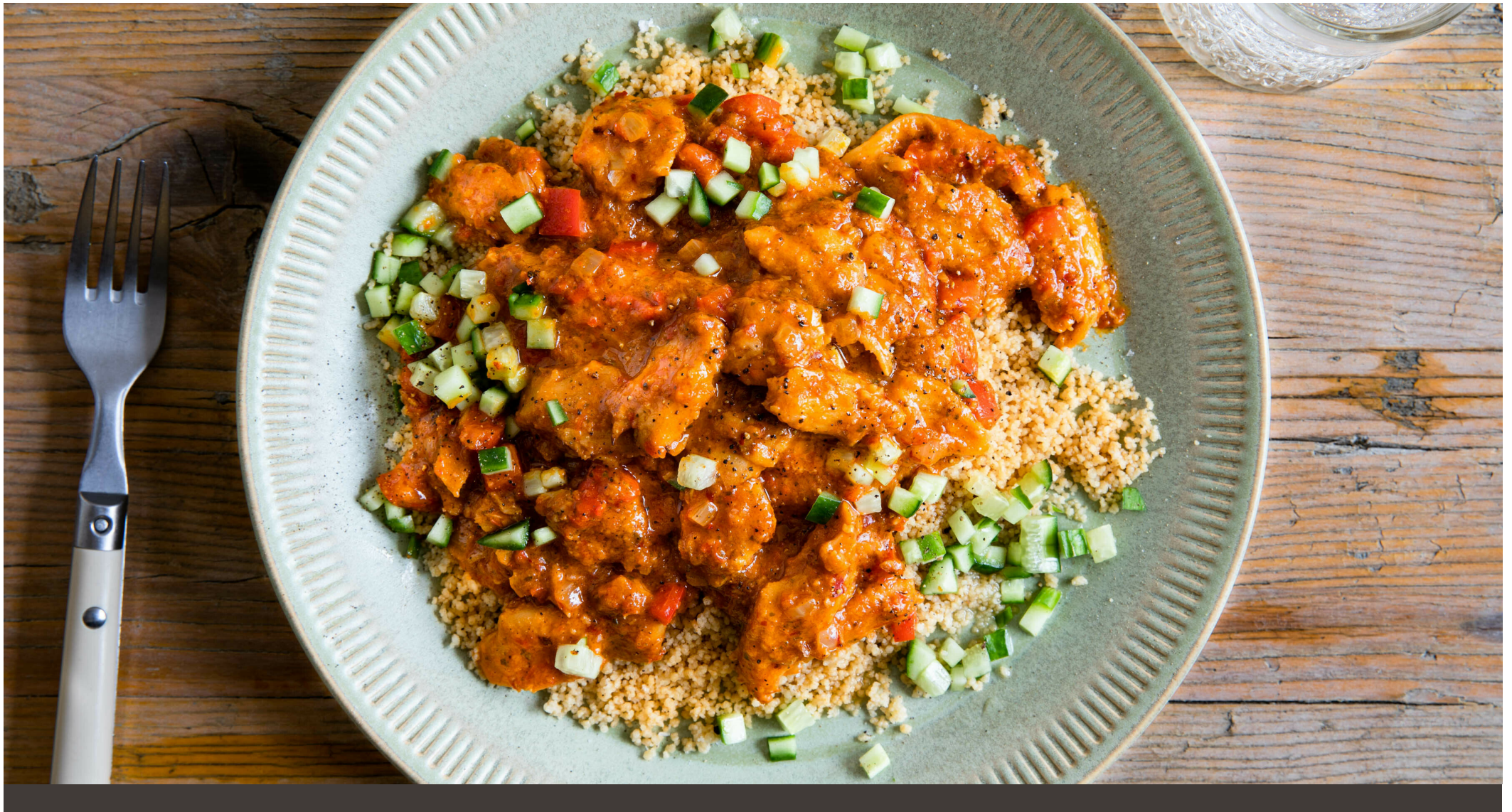




Afrikanisches Paprikahähnchen vegan

leicht pikant mit Couscous und Gurke



ca. 25min



3-4 Personen

Hier ist ein Gericht für Freunde der schnellen Küche, das nach einem langen Tag müde Mütter (und Väter natürlich!) munter macht. Dazu noch wunderbar vegan – was will man mehr? Das pflanzliche „Hähnchen“ von The Vegetarian Butcher wird in einer köstlich-würzigen Tomatensauce mit Paprika, Peperoni, Ingwer und Petersilie auf fluffigem Couscous mit knackig-frischen Gurkenstückchen serviert. Das ist ultimativer Feierabendgenuss!

- 2 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 2 Packungen vegane Hähnchenschnitzel ⁶
- 300g Bio-Vollkorn Couscous ¹
- 1 rote Peperoni
- 1 Stück Ingwer
- 10g Petersilie
- 3 Tomaten
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Gurke

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- große Pfanne
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 522kcal, Fett 13.2g,
Kohlenhydrate 68.5g, Eiweiß 27.7g



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln.



Die **veganen Hähnchenschnitzel**, die **½ der Paprika** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 5-8Min. braten, bis die **Zwiebeln** goldbraun und weich sind. In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser für den **Couscous** zum Kochen bringen.



Inzwischen die **Peperoni** dritteln und ggf. für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Den **Ingwer** schälen und grob würfeln. Die **Petersilie samt Stängeln** grob schneiden. Die **Tomaten** vierteln. Die **restliche Paprika** mit der **Peperoni**, dem **Ingwer**, der **Petersilie**, den **Tomaten** und dem **Brühgewürz** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer pürieren.



Das pürierte **Gemüse** in die Pfanne gießen und die **Sauce** bei mittlerer bis niedriger Hitze 10-15Min. einköcheln lassen.



Den Topf vom Herd nehmen, den **Couscous** in das kochende Wasser rühren und abgedeckt 6-8Min. quellen lassen.



Die **Gurke** in kleine Würfel schneiden. Den **Couscous** mit einer Gabel auflockern und auf Teller verteilen. Die **Sauce** nach Belieben mit etwas warmem Wasser verdünnen und mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann das **Paprikahähnchen** mit der **Sauce** auf dem **Couscous** anrichten. Mit den **Gurkenwürfeln** garnieren und servieren.