



Würziges Bio-Hähnchenbrustfilet

mit buntem Gemüse und Couscous



ca. 25min



4 Portionen

Das sieht nach viel Schnipselarbeit aus – denkst du! Die kunterbunte Melange aus Lauch, Karotte und Zwiebel kommt aber bereits vorgeschnitten in deiner Kochbox an. So hast du mehr Zeit, sie mit pikanter Harissa, fruchtigen Rosinen und viel Liebe zu köcheln und auf einem Berg Bio-Vollkorncouscous zu servieren. Mit nordafrikanisch gewürztem Bio-Hähnchen fehlt es dieser ausgewogenen Mahlzeit an gar nichts, außer an Mühe!

Was du von uns bekommst

- 300g Bio-Vollkorn Couscous ¹
- 2 Pck. Hühnerbrühwürz
- 2 Tomaten
- 900g Spaghetti-Gemüsemix
- 50g Rosinen
- 2 Pck. Harissa
- 50g Mandelblättchen ³
- 4 Bio-Hähnchenbrustfilets
- 2 Pck. nordafrikanische Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ²
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- 2 große Pfannen
- Messbecher

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Schalenfrüchte (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 920kcal, Fett 27.5g,
Kohlenhydrate 100.0g, Eiweiß 65.8g



1. Couscous garen

In einem mittelgroßen Topf 600ml Wasser zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, den **Couscous** und die **½ des Brühwürzes** in das kochende Wasser rühren und abgedeckt 6-8Min. quellen lassen. Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden.



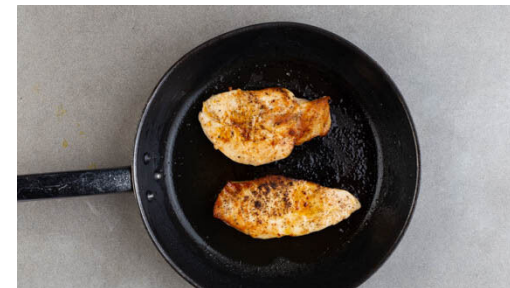
4. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer einreiben.



2. Gemüse köcheln

Das **Suppengemüse** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze 6-8Min. anbraten, bis der **Lauch** glasig wird. Die **Tomaten**, die **Rosinen**, die **Harissa** und das **restliche Brühwürz** in die Pfanne rühren. 400ml Wasser angießen, aufkochen und die **Sauce** bei mittlerer Hitze 6-8Min. einköcheln lassen.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** in der Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3Min. braten, dabei rundum mit der **Gewürzmischung** bestreuen.



3. Mandeln anrösten

Die **Mandelblättchen** in einer weiteren großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen herausnehmen und beiseitestellen, die Pfanne aufbewahren.



6. Gemüse verfeinern

Das **Gemüse** in der Pfanne mit 1TL Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und **ggf. vorhandenen Bratensaft** angießen. Den **Couscous** mit einer Gabel auflockern und auf Teller verteilen. Das **Gemüse** und das **Fleisch** darauf anrichten und mit den **Mandelblättchen** garniert servieren.