

# MARLEY SPOON



## Superfix V2: Würziges Bio-Hähnchenbrustfilet

mit buntem Gemüse und Couscous



ca. 25min



3-4 Personen

Das sieht nach viel Schnipselarbeit aus - denkst du! Die kunterbunte Melange aus Lauch, Sellerie, Blumenkohl und Co. 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-Vollkorn Couscous 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 <sup>1</sup>
- 2 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 2 Tomaten
- 800g geschnittenes Suppengemüse <sup>9</sup>
- 50g Rosinen <sup>12</sup>
- 2 Packungen Harissa
- 50g Mandelblättchen <sup>15</sup>
- 2 Packungen Bio-Hähnchenbrustfilet
- 2 Päckchen nordafrikanische Gewürzmischung

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter <sup>7</sup>
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- 2 große Pfannen
- Messbecher

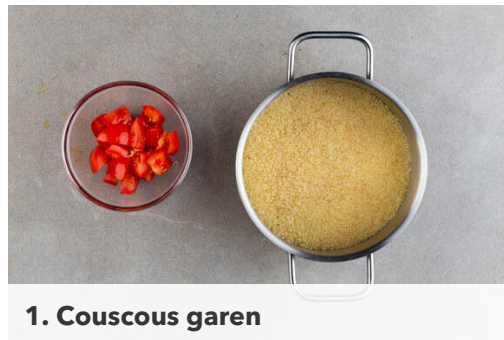
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 879kcal, Fett 28.6g, Kohlenhydrate 89.6g, Eiweiß 16.5g



**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.



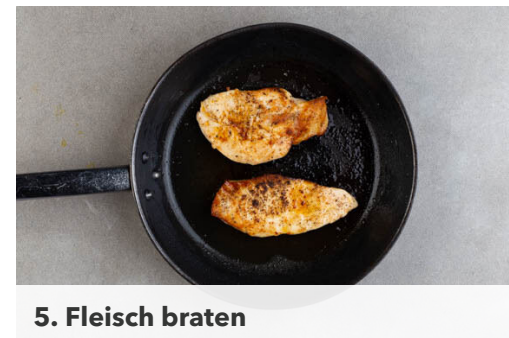
**4. Fleisch vorbereiten**

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



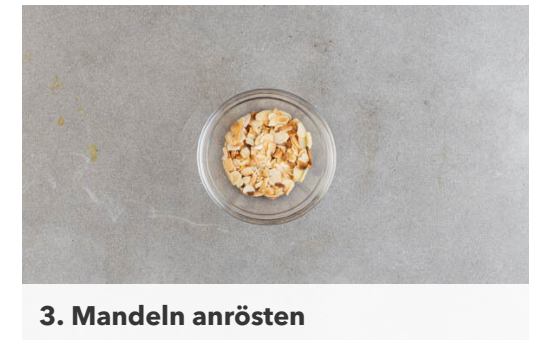
**2. Gemüse köcheln**

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.



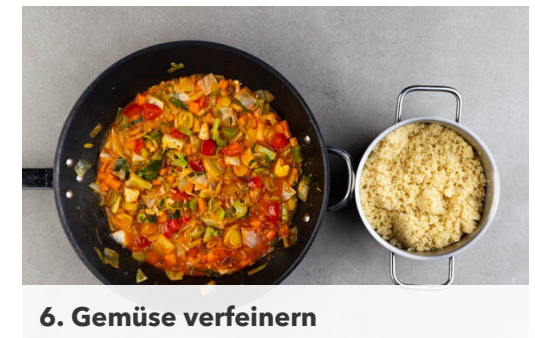
**5. Fleisch braten**

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.