



V2: Nordafrikanisches Bio-Hähnchenragout

dazu Couscous mit Aprikosen



ca. 25min



2 Personen

Heute bringen wir dir einen bunten Strauß verschiedenster Aromen auf den Teller: Kreuzkümmel, Zimt und Nelke in der Gewürzmischung für das zarte Bio-Hähnchenfleisch, süßliche Aprikosen und frische Petersilie im fluffigen Couscous, feurige Peperoni im bunten Gemüse. Da bleiben kulinarisch keine Wünsche offen - und dass es auch noch schnell geht, ist nur ein weiterer Pluspunkt.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Bio-Hähnchenbrustwürfel
- 1 Päckchen nordafrikanische Gewürzmischung
- 1 Dose Kichererbsen
- 1 Karotte
- 1 Paprika
- 1 Peperoni
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 150g Bio-Vollkorn Couscous¹
- 25g getrocknete Aprikosen¹²
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 10g Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 859kcal, Fett 22.1g, Kohlenhydrate 105.3g, Eiweiß 51.0g



1. Fleisch würzen

Das **Fleisch** trocken tupfen. 1EL Olivenöl mit der **Gewürzmischung** und 1 Prise Salz verrühren und das **Fleisch** untermengen. Bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.



2. Gemüse vorbereiten

Die **Kichererbsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Karotte** ggf. schälen und in Scheiben schneiden. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Die **Peperoni** längs halbieren, für weniger Schärfe ggf. entkernen und je nach Geschmack die $\frac{1}{2}$ **der Peperoni oder mehr** fein würfeln.



3. Ragout kochen

In einem kleinen Topf 300ml Wasser aufkochen. Die **Karotten** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 2-3min. anbraten. Die **Paprika**, **1EL Peperoniwürfel**, die **gehackten Tomaten** und 100ml Wasser zugeben und das **Ragout** ca. 2Min. köcheln lassen. Das **Fleisch** unterrühren und 5Min. mitgaren. Die **Kichererbsen** 2-3Min. im **Ragout** erwärmen.



4. Couscous garen

Den **Couscous** mit den **Aprikosen** und der $\frac{1}{2}$ **des Brühwürzes** in das kochende Wasser rühren. Den Topf vom Herd nehmen und den **Couscous** abgedeckt 8-10Min. quellen lassen.



5. Petersilie hacken

Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



6. Couscous verfeinern

Ca. $\frac{3}{4}$ **der Petersilie** unter den **Couscous** mengen. Das **Hähnchenragout** mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Peperoni** abschmecken und mit dem **Couscous** anrichten. Mit der **restlichen Petersilie** garnieren und servieren.