

# MARLEY SPOON



## V1: Würziges Hähnchenbrustfilet

mit buntem Gemüse und Couscous



ca. 25min



3-4 Personen

Das sieht nach viel Schnipselarbeit aus - denkst du! Das Gemüse für diese bunte Melange kommt aber bereits größtenteils vorgeschnitten in deiner Kochbox an. Es köchelt mit pikanter Harissa, fruchtigen Aprikosen und natürlich viel Liebe und wird auf einem Berg Bio-Vollkorn Couscous serviert. Mit nordafrikanisch gewürztem Hähnchen eine rundum ausgewogene und beglückende Mahlzeit!

## Was du von uns bekommst

- 300g Bio-Vollkorn Couscous <sup>1</sup>
- 2 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 2 Tomaten
- 1 großer Brokkoli
- 500g Bami-/Nasi-Gemüsemix
- 50g getrocknete Aprikosen <sup>12</sup>
- 2 Packungen Harissa
- 50g Mandelblättchen <sup>15</sup>
- 2 Packungen 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

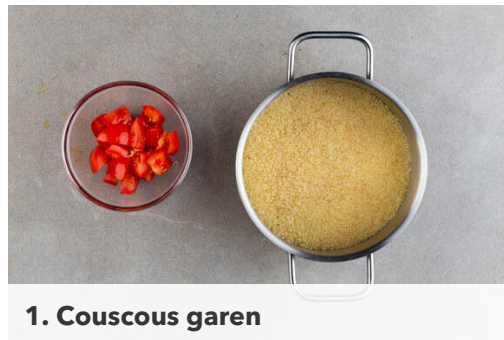
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 774kcal, Fett 25.9g, Kohlenhydrate 81.1g, Eiweiß 47.8g



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.



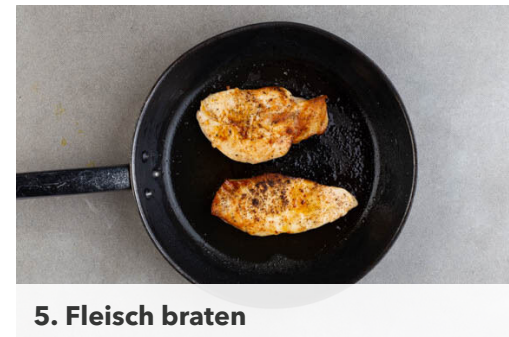
4. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** trocken tupfen, jeweils horizontal halbieren und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer einreiben.



2. Gemüse köcheln

Den **Brokkoli** in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem **Gemüsemix** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter bei mittlerer bis starker Hitze 6-8Min. anbraten. Die **Tomaten**, die **Aprikosen**, die **Harissa** und das **übrige Brühwürz** in die Pfanne rühren. 400ml Wasser angießen, aufkochen und die **Sauce** bei mittlerer Hitze 6-8Min. einköcheln lassen.



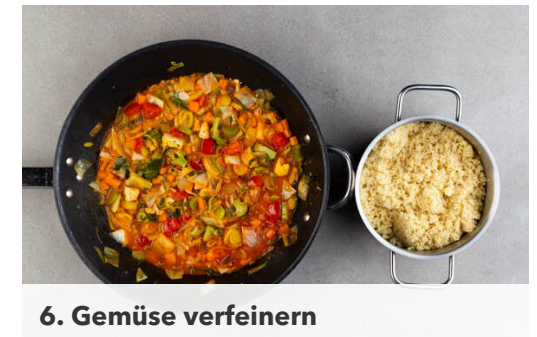
5. Fleisch braten

Das **Fleisch** in der Pfanne mit 1EL 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.