



Hähnchen auf cremigem Perlencouscous

mit Austernpilzen und frischem Spinat



20-30min



2 Personen

Austernpilze glänzen hier in einer deliziösen Doppelrolle: Knusprig im Ofen mit zarten Hähnchenschenkeln gebrutzelt und als Umami-Bringer in einem herrlich cremigen Perlencouscous mit Lauch und Babyspinat, das nach Risottoart zubereitet wird. Als besonderen Gaumenkitzel haben sich unsere Köche ein buttriges Häubchen mit Petersilie und Zitrone ausgedacht. Zum Dahinschmelzen!

- 6 Hähnchenschenkelfilets
- 125g Austernpilze
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 1 Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 200g Bio-Perlencouscous ¹
- 1 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 100g Babyspinat
- 10g Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone

- 1½EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Messbecher

Nährwertangaben pro Portion
Energie 0kcal



4. Gemüse anbraten

2. Pilze und Fleisch rösten

5. Perlencouscous kochen

3. Zutaten vorbereiten

6. Würzbutter zubereiten

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**