



## Nordafrikanisches Hähnchenragout

dazu Couscous mit Rosinen



ca. 25min



3-4 Personen

Heute bringen wir dir einen bunten Strauß verschiedenster Aromen auf den Teller: Kreuzkümmel, Zimt und Nelke in der Gewürzmischung für das zarte Hähnchenfleisch, süßliche Rosinen 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.

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 1 Päckchen nordafrikanische Gewürzmischung
- 1 Dose Bio-Kichererbsen
- 2 Karotten
- 2 Paprika
- 1 Peperoni
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 300g Bio-Vollkorncouscous <sup>1</sup>
- 50g Rosinen
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 10g Petersilie

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

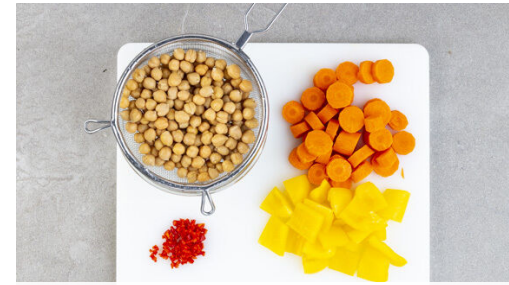
## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 809kcal, Fett 21.8g,  
Kohlenhydrate 100.1g, Eiweiß 46.0g



Das **Fleisch** trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. 2EL Olivenöl mit der **Gewürzmischung** und 1 Prise Salz verrühren und das **Fleisch** untermengen. Bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.



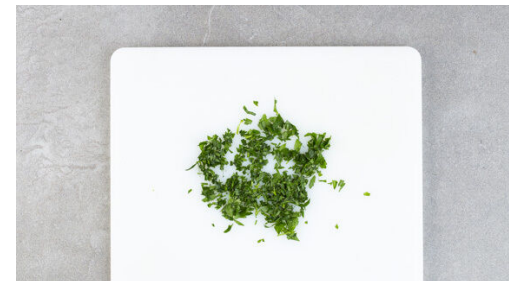
Die **Kichererbsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Karotten** ggf. schälen und in Scheiben schneiden. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Die **Peperoni** längs halbieren, für weniger Schärfe ggf. entkernen und je nach Geschmack die **½ der Peperoni oder mehr** fein würfeln.



In einem mittleren Topf 600ml Wasser aufkochen. Die **Karotten** in einer großen Pfanne mit 2EL 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.



Den **Couscous** mit den **Rosinen** und dem **Brühgewürz** in das kochende Wasser rühren. Den Topf vom Herd nehmen und den **Couscous** abgedeckt 6-8Min. quellen lassen.



Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



Ca. **¾ 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.