



Za'atar-Hähnchenschenkel mit Joghurt

auf Perlencouscous mit gebackenem Fenchel



30-40min



2 Portionen

Perlencouscous schmeckt ein bisschen wie Pasta und sieht auf dem Teller einfach hinreißend aus. Er ist die Grundlage eines köstlichen Salates mit gebackenem Fenchel und Zwiebeln, frischer Tomate und Gurke sowie einem zitronigen Dressing. Dazu servierst du saftig-zarte Hähnchenschenkel, die mit orientalischen Gewürzen verfeinert und gebacken werden, sowie einen leichten Joghurdip und - optional - einen Klecks Sambal Badjak.

Was du von uns bekommst

- 2 Hähnchenschenkel
- 1 Pck. Za'atar-Gewürzmischung ³
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 200g Bio-Perlencouscous ¹
- 1 Fenchelknolle
- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Joghurt ²
- 1 Gurke
- 1 Tomate
- 25g Kürbiskerne
- 10g Petersilie & Minze
- 30g Sambal Badjak

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sesamsamen (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1266kcal, Fett 73.0g,
Kohlenhydrate 102.2g, Eiweiß 54.5g



1. Hähnchen backen

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Hähnchenschenkel** trocken tupfen, dann mit 1 EL Olivenöl, **½ TL Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer rundum einreiben. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 35–40 Min. im Ofen backen, bis die Haut knusprig und das **Fleisch** gar ist. Dabei ab und an wenden.



4. Dressings anrühren

Die **Zitrone** abreiben, dann halbieren und auspressen. 3 EL Olivenöl mit **2 EL Zitronensaft**, etwas **Zitronenschale** sowie Salz und Pfeffer verrühren. Den **Joghurt** mit Salz, Pfeffer und ggf. etwas **Zitronenschale** abschmecken. Die **Gurke** längs vierteln und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Die **Tomate** in Spalten schneiden.



2. Perlencouscous kochen

Das **Brühgewürz** in 400 ml heißem Wasser auflösen. Den **Perlencouscous** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 3–4 Min. anrösten. Dabei gut rühren, bis der **Couscous** leicht goldbraun wird. Die Hitze reduzieren, mit der **Brühe** ablöschen und 10–12 Min. köcheln lassen, bis der **Couscous** gar ist. In einer Schüssel beiseitestellen. Die Pfanne aufbewahren.



5. Garnitur vorbereiten

Die **Kürbiskerne** in der Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2–4 Min. anrösten, bis sie knistern und goldbraun sind. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen, dann grob hacken. Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Die **Minzeblätter** abzupfen und grob schneiden.



3. Gemüse rösten

Den **Fenchel** der Länge nach in dünne Streifen schneiden, dabei die Stiele entfernen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und jede Hälfte in **4 Spalten** schneiden. Das **Gemüse** mit 1 EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech 7–10 Min. im Ofen rösten.



6. Salat fertigstellen

Ca. **¾ der Kräuter** mit den **Kürbiskernen**, den **Tomaten**, dem **Fenchel**, den **Zwiebeln**, den **Gurken** und dem **Zitronendressing** unter den **Perlencouscous** mengen. Die **Hähnchenschenkel** auf dem **Couscous** anrichten, mit den **übrigen Kräutern**, dem **Joghurt**, **½ TL Gewürzmischung** und dem **Sambal Badjak** garnieren und servieren.