



## Orientalisches Hähnchen

mit Zucchini-Quinoa-Salat



20-30min



3-4 Personen

Der Name „Rosmarin“ kommt aus dem Lateinischen und bedeutet „Tau des Meeres“. In den aromatischen Sträuchern, die häufig an den Küsten des Mittelmeeres wachsen, sammelt sich nämlich nachts der Tau. Mit seinem intensiven Geschmack bereichert er heute diesen würzigen Quinoasalat mit Zucchini und Kichererbsen, der mit Orangensaft verfeinert wird, dazu gibt es gebratene Hähnchenbrust.

## Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Orange
- 1 Päckchen Schwarmagewürzmischung
- 400g Quinoa
- 2 Zucchini
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 unbehandelte Zitrone
- 15g frische Petersilie & Rosmarin
- 1 Dose Kichererbsen

## Was du zu Hause benötigst

- 1-2EL Weizenmehl 1
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

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

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

## Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 784kcal, Fett 23.5g, Kohlenhydrate 92.0g, Eiweiß 49.1g



### 1. Quinoa kochen

In einem mittelgroßen Topf 650ml Wasser mit dem **Brühgewürz** aufkochen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Orange** auspressen und den **Saft** mit dem **Knoblauch**, 1-2EL Olivenöl, 2EL Essig und **2TL Gewürzmischung** zur **Brühe** geben. Erneut aufkochen, dann die **Quinoa** untermischen und abgedeckt 10-12Min. bei niedriger Hitze sanft köcheln lassen.



### 2. Zucchini braten

Die **Zucchini** quer halbieren und längs in 1-2cm dicke Stifte schneiden. In einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 3-4 Min. goldbraun anbraten, mit 2EL (hellem) Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Zucchini** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne auswischen.



### 3. Fleisch vorbereiten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und längs in **je 2 gleich große Stücke** schneiden, dann mit einem Fleischklopfer oder einer schweren Pfanne ca. 1cm dünn ausklopfen. In 1-2EL Weizenmehl wenden, so wird es beim Braten leicht knusprig. Die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in **Spalten** schneiden. Die **Rosmarinnadeln** abzupfen.



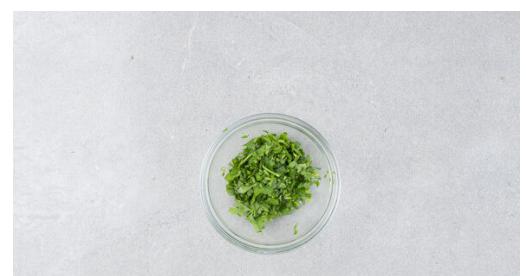
### 4. Fleisch braten

Das **Fleisch** in der Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1-2Min. anbraten. Den **Rosmarin** dazugeben und das **Fleisch** mit etwas **Zitronensaft** beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das **Fleisch** vor dem Anschneiden in der Pfanne ruhen lassen.



### 5. Salat mischen

Die **Kichererbsen** in einem Sieb abspülen und gut abtropfen lassen. Die **Zucchini** mit den **Kichererbsen** und der **Quinoa** vermengen. Den **Salat** mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.



### 6. Petersilie hacken

Die **Petersilie** samt **Stängeln** fein hacken. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden und auf dem **Zucchini-Quinoa-Salat** anrichten. Mit der **Petersilie** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.