

MARLEY SPOON



Feuriges Harissa-Hähnchen aus dem Ofen

auf Gemüsereis mit frischen Tomaten



30-40min



4 Portionen

Würzige Hähnchenkeulen an knackig-lockerem Reis mit Karotten sind einfach eine richtig leckere Kombi. Das Fleisch darf sich in einer süßlich-pikanten Harissa-Marinade wälzen und erhält dadurch ein tolles Aroma, und durch das Backen im Ofen wird es super schön saftig. Als frisches Topping obendrauf servieren wir dezent eingelegte Tomaten, die das herzhaftes Gericht perfekt ausbalancieren.

Was du von uns bekommst

- 300g Bio-Basmatireis
- 8 Hähnchendrumsticks
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 2 Tomaten
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 2 Pck. Harissa

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ¹
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf mit Deckel
- Wasserkocher
- Messbecher
- Küchenpinsel
- Sieb

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

Kochtipps

Die nach Wasserkocher variierende Mindestmenge beachten und ggf. mehr Wasser aufkochen.

Allergene

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

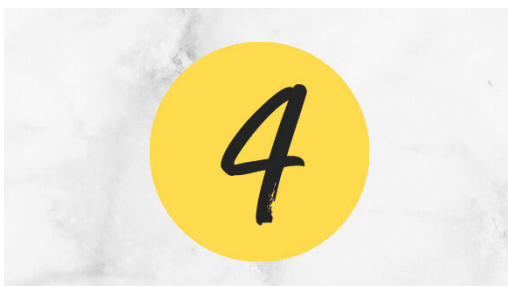
Nährwertangaben pro Portion

Energie 748kcal, Fett 32.0g,
Kohlenhydrate 73.5g, Eiweiß 38.9g



1. Drumsticks backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit 2EL Pflanzenöl und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen ca. 25Min. backen.



4. Reis kochen

Den **Reis** in den Topf geben und ca. 1Min. mitbraten, dann das aufgekochte Wasser und das **Brühgewürz** unterrühren. Einmal aufkochen und abgedeckt bei niedriger Hitze 12-14Min. köcheln lassen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Den **Gemüsereis** noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Gemüse schneiden

600ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Tomaten** grob würfeln, dabei den Strunk entfernen.



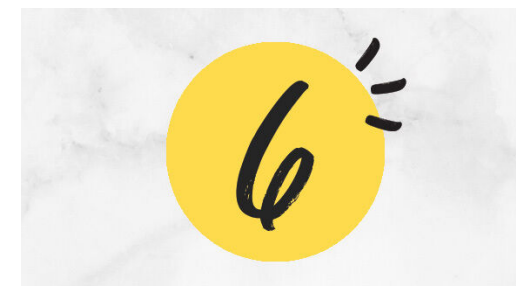
5. Fertigstellen & servieren

Die **Harissa** mit 2TL Honig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einer **Marinade** verrühren. Das **Fleisch** damit bestreichen und im Ofen weitere 5-10Min. backen, bis es gar ist. Das **Harissa-Hähnchen** mit dem **Gemüsereis** anrichten und mit den **Tomaten** garniert servieren.



3. Gemüse braten

Die **Karotten**, die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem großen Topf mit 2EL Butter und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten. Die **Tomaten** mit 2EL hellem Essig und je 1 Prise Salz und Zucker vermengen.



6. Tomatig, praktisch, gut

Wer möchte, kann seinen Gemüsereis noch mit etwas Tomatenaroma aufpeppen. Dazu 1-2EL Tomatenmark zum Gemüse in den Topf geben und ca. 1Min. anrösten, dadurch erhält es einen noch intensiveren Geschmack. Dann den Reis zugeben und wie gehabt fortfahren.