

MARLEY SPOON



RS Schneller Gemüse-Hähnchen-Eintopf

an aromatischem Kräuter-Orangen-Couscous



ca. 20min



4 Portionen

Herzhaft, wärmend und voller Geschmack: Heute gibt es einen Eintopf, samt Hähnchen, Karotten und Lauch, der mit scharfer Harissapaste sanft vor sich hin köchelt. Dazu servierst du Couscous, mit Ras el-Hanout, Minze, Petersilie und Orangenschale verfeinert. Eine perfekte Kombination aus würziger Schärfe, frischer Zitrusnote und zartem Fleisch - ideal für alle, die es feurig lieben. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 900g Spaghetti-Gemüsemix
- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Pck. Harissa
- 300g Bio-Vollkorn Couscous¹
- 2 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 20g Petersilie & Minze
- 1 unbehandelte Orange
- 2 unbehandelte Zitronen

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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 665kcal, Fett 18.9g, Kohlenhydrate 85.7g, Eiweiß 38.3g



1. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze in ca. 2Min. leicht gebräunt anbraten, dabei gelegentlich rühren.



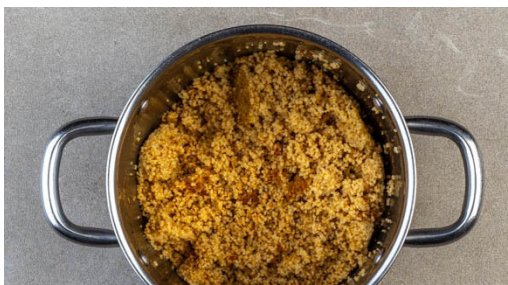
2. Gemüse mitbraten

Den **Gemüsemix** in die Pfanne geben und ca. 5Min. mitbraten. Währenddessen das **Brühgewürz** in 400ml warmem Wasser auflösen.



3. Eintopf zubereiten

Die **Harissa** unterrühren, dann langsam die **Brühe** angießen. Mit ½TL Salz und 2TL Zucker würzen und bei mittlerer Hitze ca. 8Min. köcheln lassen. Mit ggf. mehr Salz und Zucker abschmecken.



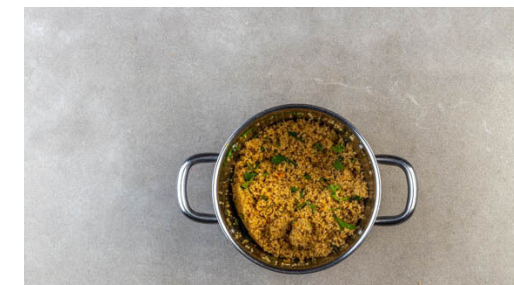
4. Couscous garen

Währenddessen in einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, den **Couscous** und die **Gewürzmischung** in das kochende Wasser rühren und abgedeckt 6-8Min. quellen lassen. Den **Couscous** mit einer Gabel auflockern.



5. Kräuter schneiden

Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und mit der **Petersilie** grob schneiden. Die **Orangenschale** fein abreiben, dann die **Orange** halbieren und auspressen. Die **Zitronen** in Spalten schneiden.



6. Couscous verfeinern

Ca. $\frac{2}{3}$ der **Kräuter** und die **Orangenschale** unter den **Couscous** rühren. Mit dem **Orangensaft** und Salz abschmecken. Den **Couscous** mit dem **Eintopf** auf tiefen Tellern oder Schalen anrichten, mit den **restlichen Kräutern** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.