



Mujaddara mit würzigem Hähnchen

und Zucchini, dazu Tomaten-Petersilien-Salat



ca. 30min



2 Portionen

Mujaddara ist ein traditionelles Gericht der arabischen Küche, das aus Linsen und Reis besteht und mit gebratenen Zwiebeln verfeinert wird. Wer jetzt gar nicht weiß, wovon wir reden, sollte unsere Version des Klassikers auf jeden Fall versuchen - mit saftigem Hähnchen und Zucchini. Als Beilage gibt es einen würzigen Tomaten-Petersilien-Salat dazu. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 200g rote Linsen
- 1 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 150g Bio-Basmatireis
- 2 Tomaten
- 10g Petersilie
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 1 Zucchini

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Kann Spuren enthalten von: Gluten, Sesamsamen

Nährwertangaben pro Portion

Energie 891kcal, Fett 19.0g, Kohlenhydrate 111.7g, Eiweiß 60.0g



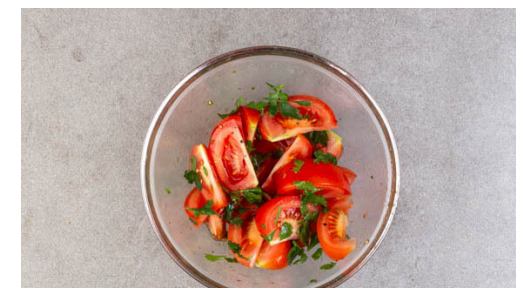
1. Linsen vorkochen

In einem mittelgroßen Topf 800ml Wasser für die **Linsen** zum Kochen bringen. Die **Linsen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und mit der **½ der Gewürzmischung**, der **½ des Brühwürzes** sowie 1 Prise Salz in das kochende Wasser geben und ca. 4Min. kochen.



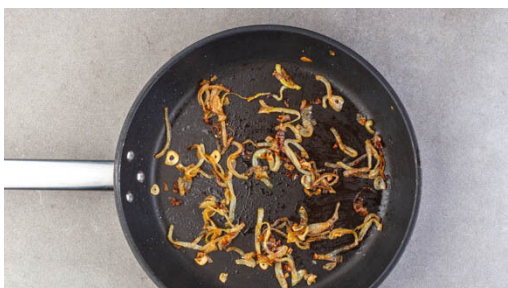
2. Mujaddara kochen

Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. In den Topf geben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12-14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** und die **Linsen** gar sind. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen. Ggf. mit Salz abschmecken.



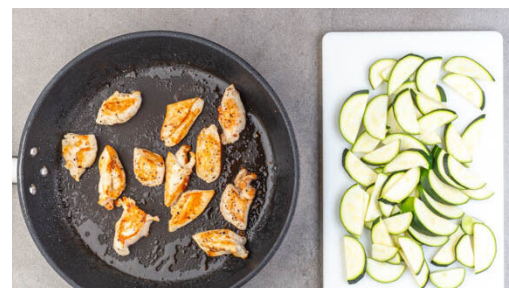
3. Salat zubereiten

Inzwischen die **Tomaten** in Spalten schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden. In einer Schüssel 1EL Olivenöl mit ½EL Essig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **Tomaten** und die **Petersilie** mit dem **Dressing** vermengen, dabei ca. **¼ der Petersilie** zum Garnieren beiseitestellen.



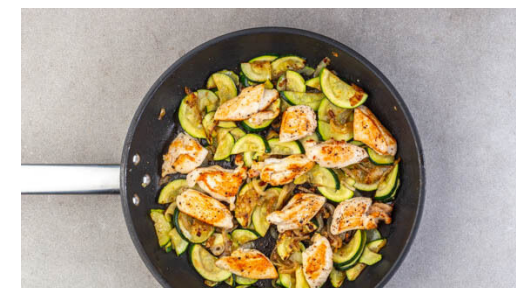
4. Zwiebeln braten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit ½EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. anbraten. Mit je 1 Prise Salz und Zucker würzen, den **Knoblauch** zugeben und ca. 1Min. mitbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und mit ½EL Olivenöl in der Pfanne bei mittlerer Hitze 5-6Min. anbraten, dabei regelmäßig wenden. Inzwischen die **Zucchini** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Das **Fleisch** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



6. Zucchini braten

Die **Zucchini** in die Pfanne geben und 3-4Min. mitbraten, bis die **Zucchini** leicht bräunlich sind. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Mujaddara** mit den **Schnitzeln** und der **Zucchini** anrichten, mit der **aufbewahrten Petersilie** garnieren und mit dem **Tomaten-Petersilien-Salat** servieren.