



Geräuchertes Hähnchen auf Couscous

mit grünen Bohnen, Minze und Käse

 20-30min  2 Personen

Achtung, hier kommt ein wahres Spektakel für deine Geschmacksknospen! Geräuchertes Hähnchenfleisch trifft auf gebackene grüne Bohnen, pikanten Käse und geröstete Haselnüsse. Dazu gibt es einen erfrischenden Couscous-Mix mit Rucola, Gurke, Zitrone und Minze. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung grüne Bohnen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen blanchierte Haselnusskerne ¹⁵
- 1 Packung geräucherte Hähnchenstreifen
- 200g Couscous ¹
- 1 Päckchen Harissa-Gewürzmischung
- 1 Gurke
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 10g Minze
- 1 Packung Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Wasserkocher
- Sparschäler
- Messbecher

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 886kcal, Fett 41.0g, Kohlenhydrate 100.0g, Eiweiß 36.1g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem Wasserkocher 400ml Wasser zum Kochen bringen. **Tipp:** Die nach Wasserkocher variierende Mindestmenge beachten und ggf. mehr Wasser aufkochen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die Enden der **Bohnen** abschneiden. Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen.



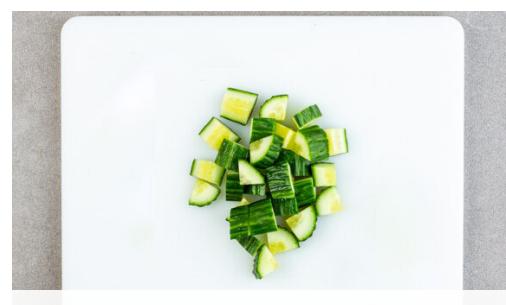
2. Bohnen backen

Die **Bohnen** mit 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen und im Ofen 16-18Min. backen. Die **Haselnüsse** und die **Hähnchenstreifen** 3Min. vor Ende der Garzeit dazugeben und mitbacken. Anschließend die **Nüsse** grob hacken.



3. Couscous zubereiten

Den **Couscous** mit dem **Knoblauch**, **2EL Zitronensaft**, **1/2TL Harissa** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen. Das kochende Wasser über den **Couscous** gießen, umrühren und den **Couscous** abgedeckt 8-10Min. quellen lassen. Mit einer Gabel auflockern und abkühlen lassen.



4. Gurke schneiden

Die **1/2 der Gurke** in 1-2cm große Würfel schneiden. **Tipp:** Wer mag, kann auch mehr **Gurke** verwenden.



5. Käse hobeln

Den **Käse** mit einem Sparschäler oder Käsehobel in breite Streifen schneiden. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und in grobe Streifen schneiden.



6. Couscous verfeinern

Den **Couscous**, die **Gurken**, die **Zitronenschale**, die **1/2 der Minze** und den **Rucola** mit 2EL Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer sowie ggf. mehr **Harissa** und **Zitronensaft** abschmecken. Die **Bohnen** und die **Hähnchenstreifen** auf dem **Couscous** anrichten, mit den **Haselnüssen**, der **restlichen Minze** und dem **Käse** garnieren und servieren.