



## 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!



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

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

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



#### 4. Gurke schneiden

## 2. Bohnen backen

## 5. Käse hobeln

### 3. Couscous zubereiten

## 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.