



## Geräuchertes Hähnchen auf Couscous

mit grünen Bohnen, Minze und Käse

 20-30min  3-4 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
- 2 Packungen grüne Bohnen
- 2 unbehandelte Zitronen
- 1 Päckchen blanchierte Haselnusskerne <sup>15</sup>
- 2 Packungen geräucherte Hähnchenstreifen
- 400g Couscous <sup>1</sup>
- 1 Päckchen Harissa-Gewürzmischung
- 1 Gurke
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>3,7</sup>
- 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 772kcal, Fett 32.0g, Kohlenhydrate 93.8g, Eiweiß 32.9g



### 1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem Wasserkocher 800ml Wasser zum Kochen bringen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die Enden der **Bohnen** abschneiden. Die **Zitronenschale von 1 Zitrone** fein abreiben, dann **beide Zitronen** halbieren und auspressen.



### 2. Bohnen backen

Die **Bohnen** mit 2EL Olivenöl und 1/2TL 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**, **4EL Zitronensaft**, **1TL Harissa**, **1/2TL Salz** und **1 kräftigen Prise 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 **Gurke** in 1-2cm große Würfel schneiden.



### 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 **4EL 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.