



Za'atar-Hähnchenschenkel mit Joghurt

auf Perlencouscous mit gebackenem Fenchel



ca. 40min



2 Personen

Perlencouscous schmeckt ein bisschen wie Pasta und sieht auf dem Teller einfach hinreißend aus. Er ist die Grundlage eines köstlichen Salates mit gebackenem Fenchel und Zwiebeln, frischen Tomaten und Gurke sowie einem zitronigen Dressing. Dazu servierst du saftig-zarte Hähnchenschenkel, die mit orientalischen Gewürzen verfeinert und gebacken werden, sowie einen leichten Joghurtdip und - optional - einen Klecks Sambal Oelek.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Hähnchenschenkel
- 1 Päckchen Za'atar-Gewürzmischung¹¹
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 200g Perlencouscous¹
- 1 Fenchelknolle
- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Becher Joghurt⁷
- 1 Minigurke
- 2 Tomaten
- 1 Päckchen Kürbiskerne
- 15g Petersilie & Minze
- 1 Päckchen Sambal Oelek

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1171kcal, Fett 63.6g, Kohlenhydrate 101.8g, Eiweiß 56.4g



1. Hähnchen backen

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Hähnchenschenkel** trocken tupfen, dann mit 1EL Olivenöl, der **1/2 der Gewürzmischung** und je 1 Prise Salz und Pfeffer rundum einreiben. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 35-40Min. im Ofen backen, bis die Haut knusprig und das **Fleisch** gar ist. Dabei ab und an wenden.



2. Perlencouscous kochen

Das **Brühgewürz** in 400ml heißem Wasser auflösen. Den **Couscous** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 3-4Min. anrösten. Dabei gut rühren, bis der **Couscous** leicht goldbraun wird. Die Hitze reduzieren, den **Couscous** mit der **Brühe** ablöschen und 10-12Min. köcheln lassen, bis der **Couscous** gar ist. In einer Schüssel beiseitestellen. Die Pfanne aufbewahren.



4. Dressings anrühren

Die **Zitrone** abreiben, dann halbieren und auspressen. 3EL Olivenöl mit **2EL Zitronensaft**, etwas **Zitronenschale** sowie Salz und Pfeffer verrühren. Den **Joghurt** mit Salz, Pfeffer, 1EL Olivenöl und ggf. etwas **Zitronenschale** verrühren. Die **Gurke** längs vierteln und in ca. 1cm große Stücke schneiden. Die **Tomaten** in Spalten schneiden, dabei den Strunk entfernen.



5. Garnitur vorbereiten

Die **Kürbiskerne** in der Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 2-4Min. anrösten, bis sie knistern und goldbraun sind. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen, dann grob hacken. Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Die **Minzeblätter** abzupfen und grob schneiden.



3. Gemüse rösten

Den **Fenchel** der Länge nach in dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk und die Stiele entfernen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und jede Hälfte in **4 Spalten** schneiden. Das **Gemüse** mit 1EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech 7-10Min. im Ofen rösten.



6. Salat fertigstellen

Ca. **3/4 der Kräuter** mit den **Kürbiskernen**, den **Tomaten**, dem **Fenchel**, den **Zwiebeln**, den **Gurken** und dem **Zitronendressing** unter den **Couscous** mengen. Die **Hähnchenschenkel** auf dem **Couscous** anrichten, mit den **übrigen Kräutern**, dem **Joghurt**, der **restlichen Gewürzmischung** und dem **Sambal Oelek** garnieren und servieren.