



## Schawarma-Huhn auf feinem Couscous

mit Aprikosen, dazu gebackene Süßkartoffeln



30-40min



2 Personen

Was hilft gegen Fernweh? Wegfahren ist eine Option, wenn das aber nicht geht, dann muss eine andere Lösung her - wir haben da eine Idee: Probiere unser heutiges Gericht! Das raffiniert gewürzte Hähnchen und das bunte Ofengemüse werden dich mit unserem fruchtig-lockeren Couscous und vielen frischen Kräutern direkt in wärmere Gefilde versetzen. Die Düfte und Farben des Basars auf deinem Teller!

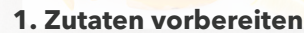


- 1 Süßkartoffel
- 1 rote Zwiebel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Schawarma-Gewürzmischung
- 15g Petersilie & Minze
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 200g Couscous <sup>1</sup>
- 1 Päckchen getrocknete Aprikosen <sup>12</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Joghurt <sup>7</sup>

- 1EL Honig
- 1TL Balsamicoessig <sup>17</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Auflaufform
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Messbecher

Energie 997kcal, Fett 28.0g,  
Kohlenhydrate 138.3g, Eiweiß 46.1g



#### 4. Couscous zubereiten

## 2. Gemüse backen

## 5. Dip anrühren

### 3. Fleisch garen

## 6. Couscous verfeinern

Den **Couscous** mit einer Gabel auflockern und mit 1 EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer würzen, dann ca. **2/3 der Kräuter** unterheben. Das **Fleisch** in Tranchen schneiden und mit dem **Couscous** und dem **Ofengemüse** anrichten. Mit der **Zitronenschale** und den **restlichen Kräutern** garnieren und mit dem **Dip** und den **restlichen Zitronenspalten** servieren.