



Mediterrane Hähnchendrumsticks

mit gebackener Paprika und Feta auf Couscous



30-40min



2 Personen

Lust auf mediterranes Flair? Dann sind unsere zart-saftigen Hähnchendrumsticks genau das Richtige für dich! Die werden zusammen mit Paprika und Kirschtomaten gebacken und bereits im Ofen mit einem aromatisch-würzigen Oregano-Zitronen-Öl verfeinert, zu guter Letzt darf noch cremiger Feta darauf schmelzen. Mmmmh! Ach so: Fluffiger Couscous fungiert dezent als äußerst aparte Beilage. Jetzt noch mal: Mmmmh!

- 1 gelbe Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 1 Packung Hähnchendrumsticks
- 250g Kirschtomaten
- 200g Couscous ¹
- 1 Packung Fetakäse ⁷

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf mit Deckel
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 837kcal, Fett 27.4g,
Kohlenhydrate 95.7g, Eiweiß 55.6g



1. Gemüse schneiden

4. Couscous garen

A glass bowl containing a mixture of yellow liquid, white rice, and various spices, including a large dollop of orange sauce.

2. Würzöl vorbereiten

5. Feta mitbacken

3. Fleisch backen

6. Couscous verfeinern

Den **Couscous** mit einer Gabel auflockern und nach Geschmack mit dem **Zitronensaft** sowie Salz und Pfeffer würzen. Das **Fleisch** und das **Gemüse samt Feta** auf dem **Couscous** anrichten, mit dem **grünen Teil der Lauchzwiebel** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.