



Mediterrane Hähnchendrumsticks

mit gebackener Paprika und Feta auf Couscous



30-40min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 2 gelbe Paprika
- 3 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 2 Packungen Hähnchendrumsticks
- 500g Kirschtomaten
- 400g Couscous¹
- 100g Fetakäse⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 801kcal, Fett 24.8g, Kohlenhydrate 92.2g, Eiweiß 55.1g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Zitronenschale** abreiben. Den **grünen Teil der Lauchzwiebeln** beiseitelegen, den **weißen Teil** in ca. 2cm große Stücke schneiden.



4. Couscous garen

In einem mittelgroßen Topf 800ml Wasser mit dem **restlichen Brühgewürz** zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, den **Couscous** in das kochende Wasser rühren und abgedeckt 8-10Min. quellen lassen.



2. Würzöl vorbereiten

Den **Knoblauch**, die **Zitronenschale** und den **Oregano** mit der **1/2 des Brühgewürzes**, 3EL Olivenöl und je 1TL Salz und Pfeffer verrühren.



3. Fleisch backen

Das **Fleisch** trocken tupfen, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und auf einem oder ggf. zwei mit Backpapier ausgelegten Backblech(en) ca. 10Min. backen. Die **Paprika**, die **weißen Lauchzwiebeln** und die **Tomaten** auf das Blech geben. Das **Gemüse** und das **Fleisch** mit dem **Würzöl** vermengen und ca. 20Min. backen, bis das **Gemüse** goldbraun und das **Fleisch** gar ist.



5. Feta mitbacken

Nach ca. 20Min. Backzeit den **Feta** mit den Fingern über dem Backblech zerkrümeln und ca. 5Min. mitbacken. Den **grünen Teil der Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden.



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 Lauchzwiebeln** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.