



## Veganes Aprikosen-Hähnchen-Ragout

mit Couscous und Koriander



30-40min



3-4 Personen

Mit den veganen Hähnchenschnetzen von „The Vegetarian Butcher“ gelingt dir heute ein Ragout mit unwiderstehlichen Aromen. Der köstliche Fleischersatz wird mit Paprika und Karotten in einer pikant-würzigen Sauce mit getrockneten Aprikosen und Koriander auf Couscous gebettet serviert. Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- 2 rote Paprika
- 2 gelbe Karotten
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Packungen vegane Hähnchenschnetzel <sup>6</sup>
- 2 Päckchen Tajine-Gewürzmischung
- 20g Koriander
- 1 Dose Tomatenmark
- 50g getrocknete Aprikosen <sup>12</sup>
- 300g Couscous <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer Topf
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Messbecher

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

## Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 590kcal, Fett 14.6g, Kohlenhydrate 85.7g, Eiweiß 26.8g



### 1. Gemüse schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und mit der flachen Seite eines Messers zerdrücken. Das **Brühgewürz** mit 1,1L heißem Wasser verrühren.



### 4. Schnetzel mitkochen

Die **veganen Hähnchenschnetzel** mit **500ml der Gemüsebrühe**, **2/3 des Korianders** und den **Aprikosen** zu dem **Gemüse** in den Topf geben und kurz aufkochen, dann bei niedriger Hitze ca. 15Min. köcheln lassen. Das **Ragout** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 2. Schnetzel braten

Die **veganen Hähnchenschnetzel** in einem großen Topf mit möglichst dickem Boden mit **1/3 der Gewürzmischung**, 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.



### 5. Couscous zubereiten

Die **restliche Gemüsebrühe** in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, den **Couscous** in die kochende **Brühe** rühren und abgedeckt 8-10Min. quellen lassen. Den **Couscous** mit einer Gabel auflockern.



### 3. Gemüse braten

Die **Paprika**, die **Karotten** und die **Zwiebeln** in denselben Topf geben und ca. 5Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Inzwischen den **Koriander** **samt Stängeln** grob schneiden. Den **Knoblauch**, die **restliche Gewürzmischung** und das **Tomatenmark** in den Topf rühren und 2-3Min. mitbraten. Das Gemüse mit 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer würzen.



### 6. Anrichten und servieren

Den **Couscous** mit 2EL Olivenöl sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack verfeinern, dann auf Teller verteilen. Das **Ragout** auf dem **Couscous** anrichten und mit dem **restlichen Koriander** garniert servieren.