



## Orientalisches Hähnchen

mit Zucchini-Quinoa-Salat



30-40Min.



3-4 Personen

Rosmarin kommt aus dem Lateinischen und bedeutet „Tau des Meeres“. Die Sträucher wachsen nämlich häufig an den Küsten des Mittelmeeres und nachts sammelt sich der Tau darin. Als aromatisches Kraut verleiht Rosmarin einen intensiven Geschmack, der ganz wunderbar zu diesem Gericht passt: würziger Quinoasalat, der mit Orangensaft verfeinert wird, dazu Kichererbsen, Zucchini und gebratene Hähnchenbrust.



## Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 1 unbehandelte Saftorange
- 1 Dose Dose Kichererbsen
- 1 Geflügelbrühwürfel <sup>9</sup>
- 15g frischer Rosmarin und Petersilie
- 1 Zitrone
- 1 Päckchen Berbere-Gewürzmischung
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 400g Quinoa
- 1 Knoblauchzehe

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Salz
- Weizenmehl <sup>1</sup>
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Fleischklopfper
- große Pfanne
- Klarsichtfolie
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Gluten (1), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 773.0kcal, Fett 20.4g, Eiweiß 54.0g, Kohlenhydrate 86.3g



### 1. Quinoa kochen

300-400ml Wasser in einem mittelgroßen Topf aufkochen, den **Brühwürfel** darin auflösen. Die **Orange** auspressen, den **Knoblauch** schälen und hacken. **Brühe, Orangensaft, 1-2EL Olivenöl, 2EL Essig, 2TL Gewürzmischung** und **Knoblauch** aufkochen. Die **Quinoa** hineingeben und bei mittlerer Hitze 4-6Min. köcheln, dann bei niedrigster Hitze abgedeckt 12-15Min. ziehen lassen.



### 2. Zucchini braten

Inzwischen die **Zucchini** quer halbieren und längs in 1-2cm dicke Stifte schneiden. Die **Zucchini** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 3-4 Min. goldbraun anbraten, mit 2EL (hellem) Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Zucchini** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne auswischen.



### 3. Hähnchen vorbereiten

Das **Hähnchen** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, dann mit einem Fleischklopfper oder einer schweren Pfanne zwischen Klarsichtfolie ca. 1cm dünn ausklopfen und in etwas Weizenmehl wenden, so wird es beim Braten leicht knusprig. Die **Zitrone** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **zweite Hälfte** in **Spalten** schneiden. Die **Rosmarinnadeln** von den Stängeln zupfen.



### 4. Hähnchen braten

Das **Hähnchen** in der Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 1-2Min. anbraten. Den **Rosmarin** dazugeben, mit etwas **Zitronensaft** beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das **Fleisch** ca. 2-3Min. ruhen lassen.



### 5. Salat mischen

Die **Kichererbsen** in einem Sieb abspülen und gut abtropfen lassen. Die **Quinoa** ebenfalls abgießen. Die **Zucchini** mit den **Kichererbsen** und der **Quinoa** vermengen. Den **Salat** mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.



### 6. Petersilie hacken

Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken und über den **Salat** streuen. Das **Hähnchen** in Tranchen schneiden und auf dem **Salat** anrichten, die **Zitronenspalten** dazu servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**