

Mediterraner Couscous mit Hühnerspießen

30—40 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

600 g	Hühnerfilet
300 g	Couscous
600 ml	Gemüsefond
1 Stk.	Zitrone
1 Stk.	Zucchini, klein
2 EL	Olivenöl
8 Stk.	Holzspieße
1 TL	Bio Mediterrane Kräuter mit Meersalz
1	Handvoll frischer Tomaten
0.5	Bund frische Petersilie

Zubereitung

1. Kotányi Bio Mediterrane Kräuter mit Olivenöl vermengen. Hühnerfilet in Würfel schneiden und mit der Kräutermarinade vermischen.
2. Die Würfel auf Spieße stecken und nach Geschmack nachsalzen. Im Kühlschrank für mindestens 15 Minuten ziehen lassen.
3. Gemüsefond aufkochen und über den Couscous verteilen, kurz ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Hühnerspieße bei mittlerer Hitze in einer Pfanne goldbraun braten.
4. Petersilie fein hacken, getrocknete Tomaten klein schneiden und die Zucchini in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl, die Tomaten und Zucchini scharf anbraten und mit Kotányi Bio Mediterrane Kräuter würzen.
5. Zitronenschale in den Couscous reiben, Saft der Zitrone, Petersilie, Tomaten und Zucchini ebenso untermengen.
6. Mit Kotányi Bio Mediterrane Kräuter den Couscous vollenden.

TIPP: Ein Dip aus Joghurt passt perfekt zu diesem Gericht!