

Poulet-Zucchini-Couscous mit Aioli

Zeit Sparen 15 – 25 Minuten • 834 kcal • Tag 3 kochen



Pouletgeschnetzeltes



Couscous



Zucchini



Getrocknete Tomaten
mit Kräutern



Aioli



Gewürzmischung
„Hello Harissa“



Gewürzmischung
„Hello Mezze“



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab und tupfe das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pouletbouillonpulver*, Salz*, Pfeffer*, Butter*, Olivenöl*, Wasser*

Kochutensilien

1 grosse Bratpfanne, 1 kleine Schüssel und 1 kleiner Topf mit Deckel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Pouletgeschneitzeltes	1 x 250 g	2 x 250 g
Couscous 15)	1 x 150 g	1 x 300 g
Zucchini	1 x 220 g	2 x 220 g
Getrocknete Tomaten mit Kräutern	1 x 50 g	1 x 100 g
Aioli 8) 9)	2 x 40 g	4 x 40 g
Gewürzmischung „Hello Harissa“	1 x 4 g	1 x 6 g
Gewürzmischung „Hello Mezza“	1 x 4 g	1 x 6 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 520 g)
Brennwert	670 kJ/ 160 kcal	3488 kJ/ 834 kcal
Fett	8.7 g	45.5 g
– davon ges. Fettsäuren	1.5 g	8.1 g
Kohlenhydrate	12.1 g	63.2 g
– davon Zucker	1.8 g	9.3 g
Eiweiss	8.4 g	43.5 g
Salz	0.32 g	1.65 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **8**) Eier **9**) Senf **15**) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

1



2



3



Couscous zubereiten

Erhitze 250 ml [500 ml] **Wasser** im Wasserkocher.

In einen kleinen Topf 250 ml [500 ml] **Wasser*** und 0.25 TL [0.5 TL] **Salz*** geben und aufkochen lassen.

Couscous, getrocknete Tomaten, Hälfte „**Hello Mezza**“, 4 g [8 g] **Pouletbouillonpulver*** und **Pfeffer*** zugeben, Topf vom Herd nehmen und 5 – 8 Min. abgedeckt quellen lassen.

Couscous mit einer Gabel auflockern und 1 EL [2 EL] **Butter*** unterrühren.

Poulet und Gemüse anbraten

Zucchini längs halbieren, in 1 cm grosse Halbmonde schneiden.

In einer grossen Bratpfanne 2 EL [4 EL] **Olivenöl*** erhitzen.

Poulet, Zucchini, „**Hello Harissa**“, **Salz*** und **Pfeffer*** darin 3 – 4 Min. scharf anbraten, bis das **Fleisch** innen nicht mehr rosa ist.

Anrichten

In einer kleinen Schüssel **Aioli**, restliches „**Hello Mezza**“, 1 EL [2 EL] **Wasser***, 1 EL [2 EL] **Olivenöl*** und **Pfeffer*** vermengen.

Couscous auf Teller verteilen. **Poulet** und **Zucchini** daneben anrichten und mit **Aioli** garnieren.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

