

Hähnchenflügel auf Couscous-Salat

1 Packung WIESENHOF Hähnchenflügel
250 ml Gemüsebrühe
2 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl
200 g Instant-Couscous
1 TL Currypulver
1 TL Paprikapulver rosenscharf
1/2 Salatgurke
125 g Cocktailtomaten
3 Frühlingszwiebeln
1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Minze
Salz
schwarzer Pfeffer

Schritt 1

Brühe mit Zitronensaft und 1 Esslöffel Öl zum Kochen bringen. Couscous einstreuen, einmal aufkochen und von der Herdplatte ziehen. Curry- und Paprikapulver unterrühren und zugedeckt bis kurz vor dem Servieren stehen lassen (mind. 30 Minuten).

Schritt 2

Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne herausschaben. Gurke würfeln. Tomaten waschen und vierteln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in kleine Röllchen schneiden. Kräuter abbrausen, trockenschütteln und fein hacken.

Schritt 3

Vor dem Servieren die vorbereiteten Zutaten und das restliche Öl mit dem Couscous mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 4

Hähnchenflügel grillen und mit dem Couscous-Salat servieren.