

Chicken Schmiede Metal Wings mit Gemüse-Couscous

1000 g WIESENHOF Chicken Schmiede Metal-Wings
1 EL Pfeffer schwarz gemahlen
350 ml Geflügelbrühe
150 g Couscous
1 Schalotte
1 Zucchini
1 Rote Paprika geschält
5 getrocknete Aprikosen
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer
Raz el Hanout

Schritt 1

Zuerst den Backofen auf 200 Grad vorheizen. (Ober/Unterhitze).

Schritt 2

Zubereitung Wings: Die Wings im Backofen bei 200 Grad ca. 25 Minuten kross garen.

Schritt 3

Zubereitung Couscous: Für den Couscous die Geflügelbrühe zum Kochen bringen und mit Salz und Raz el Hanout würzen. Den Couscous unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Vom Herd nehmen und bei geschlossenem Deckel 20 Minuten quellen lassen. Die gehackten Schalotten mit dem gewürfelten Gemüse anschwitzen und bissfest dünsten. Die Aprikosen fein hacken und unter das Gemüse mengen. Danach alles in die Couscous Masse geben und mit Salz, Pfeffer und Raz el Hanout würzen. Den Couscous in die Mitte eines Tellers geben und die krossen Wings drumherum verteilen

Schritt 4

Guten Appetit.