

## **Mediterranes Couscous mit Hähnchen**



**Vorbereitungszeit:** 40 min  
**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

## Zutaten

- Getrockneter Oregano: 1 TL
- Getrocknetes Pearl Couscous: 300 g
- Kochendes Wasser: 720 ml
- Natives Olivenöl Extra: zum Abschmecken
- Salz: zum Abschmecken
- Zerbröckelter Fetakäse: zum Abschmecken
- Zerkleinerte Knoblauchzehen: 2
- Zerkleinerte frische Minze: 7,5 g
- Zerkleinerte frische Petersilie: 60 g
- Zerkleinerte rote Zwiebeln: 150 g
- Zerkleinertes, bereits gebratenes Hähnchen oder Rotisserie-Hähnchen: 420 g

## Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 750 g



## Vorbereitung

Ein wohltuendes Eintopfgericht voller mediterraner Aromen! Geröstetes Pearl Couscous in einer stückigen Pomito-Sauce mit Hähnchen, frischen Kräutern und mehr. Verwenden Sie einfach ein Rotisserie-Hähnchen. Auch bei den besten Köchen muss es manchmal schneller gehen!

1. In einer großen, tiefen Pfanne 3 EL Natives Olivenöl Extra erhitzen. Die Zwiebeln hinzugeben. 4 Minuten bei mittlerer Hitze kochen und dabei regelmäßig umrühren. Den Knoblauch hinzufügen und eine weitere Minute garen, bis er duftet.
2. Dann das **Tomatenfruchtfleisch in Stücken von Pomito** und den Oregano hinzufügen. Mit Salz abschmecken. Die Tomatenmischung zum Kochen bringen, dann die Hitze niedriger stellen. Zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit das Couscous zubereiten. In einer mittelgroßen Kasserolle 2 EL Natives Olivenöl Extra erhitzen. Das Pearl Couscous goldbraun rösten. 720 ml kochendes Wasser und eine großzügige Prise Salz hinzugeben. Das Ganze zum Kochen bringen, dann die Hitze niedriger stellen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 12 bis 15 Minuten kochen oder bis das Couscous gar ist.
4. Wenn die Tomatenmischung fertig ist, unter das gekochte Pearl Couscous und das zerkleinerte Rotisserie-Hähnchen rühren. Etwa 3-4 Minuten kochen, bis das Hähnchen aufgewärmt ist.
5. Zum Schluss die frischen Kräuter untermengen. Das Couscous vom Herd nehmen und auf einen Servierteller geben. Nach Belieben mit weiteren gehackten Zwiebeln, frischen Kräutern und Fetakäse garnieren. Guten Appetit!

**Rezept von Suzy Karadsheh von [TheMediterraneanDish.com](http://TheMediterraneanDish.com)**