

ZUTATEN

- 1 Packung Garden Gourmet Sensational Filet Chicken Style
- 2 EL Harissa-Paste
- 1 kleine rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 1 Zucchini, in Scheiben geschnitten
- 1 kleine gelbe Peperoni, in Scheiben geschnitten
- kleiner Bund Koriander oder grob gehackte Petersilie
- 100 g Couscous
- 150 ml Gemüsebouillon
- kleine Handvoll Granatapfelkerne
- ein paar Zitronenscheiben zum Servieren
- etwas Öl



2 PORTIONEN



25 MIN



MITTLERE

Bringe mit diesem veganen Poulet-Brüstli Rezept mit Couscous und Gemüse einen würzigen Touch in dein Leben.

ZUBEREITUNG

1. Sensational Filet Chicken–Style marinieren

Harissa-Paste über die Sensational Filet Chicken-Style verteilen, bis sie bedeckt sind. 5 Minuten marinieren lassen.

2. Gemüse kochen

Etwas Öl in einer grossen beschichteten Bratpfanne erhitzen und Zwiebel, Zucchini und Peperoni 5-8 Minuten kochen, bis sie goldbraun und zart sind. Warm halten.

3. Sensational Filet Chicken–Style kochen

Erneut etwas Öl in derselben beschichteten Pfanne erhitzen und die Sensational Filet Chicken-Style 4-5 Minuten braten.

4. Couscous zubereiten

Den Gemüsebouillon anrühren und über das Couscous giessen. Mit einem Teller abdecken und 5 Minuten ziehen lassen. Anschliessend den Couscous mit einer Gabel auflockern und die Kräuter und Granatapfelkerne untermischen.

5. Teller anrichten

Das Couscous und das Gemüse auf den Tellern anrichten und das Sensational Filet Chicken-Style in Scheiben geschnitten darüber legen. Servieren und geniessen!

FINDE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)