

COUSCOUS SALAT MIT ORANGEN-HÄHNCHEN

COUSCOUS SALAT MIT ORANGEN-HÄHNCHEN

Ein schnelles Resteessen - wenn ich Hähnchenkeulen mache, dann mache ich meistens etwas mehr als ich für den Abend zu zweit brauche, so lohnt es sich einfach mehr den Ofen so lange anzuheizen. In diesem Fall habe ich zwei Hähnchenkeulen auf Orangen mehr gemacht und am nächsten Tag mit dem restlichen Couscous, viel Grünzeug und der Bratensauce als Dressing einen schönen Salat gezaubert.



Zutaten für 2 Personen:

1 Lolo-Salat

1/2 Salatgurke

10 Mini Dattel-Tomaten

100g grüne Oliven

das Fleisch von 2 Hähnchenkeulen

1 Tasse Orangen-Sauce

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Salat klein schneiden. Das Fleisch von den Hähnchenkeulen zupfen. Den Couscous kurz mit 2-3 EL Sauce in der Pfanne erwärmen. Den Couscous auf dem Salat platzieren.



Das Fleisch in der Pfanne erwärmen und zusammen mit den Oliven über den Salat geben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Sauce in die Pfanne geben, einmal aufkochen und danach in die Tasse umfüllen. Das warme Dressing mit dem Salat auf den Tisch stellen.

Ein leckeres Resteessen!

