



Gemüse-Tajine

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	1 Std.
Portionen	4
Gerät	ComhairSteamer V2000 ab 2021

marokkanischer Gemüseintopf

Tajine

- 400 g Karotten
- 200 g Topinambur
- 300 g Knollensellerie
- 200 g festkochende Kartoffeln/
Erdäpfel
- 50 g getrocknete, entsteinte
Datteln
- Olivenöl zum Dünsten
- 30 g Rosinen
- 400 g geschälte, gehackte
Paradeiser/Tomaten aus der
Dose
- 200 ml Gemüsebrühe oder
Wasser
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 400 g Kichererbsen aus der Dose, abgespült, abgetropft
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Raz el Hanout
- 6 Zweige glattblättrige Petersilie, in feinen Streifen
- etwas Limettensaft

Garnitur





4 Zweige Minze, abgezipft
200 g Kokos-Joghurt
etwas Salz
etwas Pfeffer
3 EL Granatapfelkerne
3 EL Cashewkerne, geröstet, gehackt

Tajine

Alle Zutaten bis einschließlich Kartoffeln/Erdäpfel schälen und waschen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Datteln in Streifen schneiden.

Gemüse und Kartoffeln/Erdäpfel in reichlich Olivenöl im Bräter bei mittlerer Hitze andünsten. Datteln und restliche Zutaten bis einschließlich Suppe begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bräter zudecken und auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage mit Ober-/Unterhitze feucht 160 °C 45 Minuten lang garen.

Kichererbsen mit Olivenöl und Raz el Hanout mischen, zum Gemüse im Bräter geben und 15 Minuten weitergaren.

Bräter aus dem Ofen nehmen, Petersilie darunter mischen, mit etwas Limettensaft beträufeln.

Garnitur

Einige Minzeblätter als Garnitur beiseitelegen. Restliche Minze in feine Streifen schneiden, mit Kokos-Joghurt verrühren, abschmecken.

Tajine mit Granatapfelkernen und Cashewkernen bestreuen und mit Minze-Joghurt servieren.

Garschritte

Ober-/Unterhitze feucht 160 °C während 45 Min.

Zutaten begeben. Weiter backen.

Ober-/Unterhitze feucht 160 °C während 15 Min.

Zubehör

Bräter mit Deckel oder Tajine

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 26.01.2022

