



Gemüse-Tajine

Rezept von V-ZUG AG



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

marokkanischer Gemüseintopf

Tajine

400 g Rüebli
200 g Topinambur
300 g Knollensellerie
200 g festkochende Kartoffeln
50 g getrocknete, entsteinte Datteln
Olivenöl zum Dünsten
30 g Sultaninen
400 g geschälte, gehackte Tomaten aus der Dose
200 ml Gemüsebouillon oder Wasser
etwas Salz
etwas Pfeffer
400 g Kichererbsen aus der Dose, ab gespült, abgetropft
3 EL Olivenöl
2 EL Raz el Hanout
6 Zweige glattblättrige Petersilie, in feinen Streifen
etwas Limettensaft

Garnitur

4 Zweige Minze, abgezupft





200 g Kokos-Joghurt

etwas Salz

etwas Pfeffer

3 EL Granatapfelkerne

3 EL Cashewkerne, geröstet, gehackt

Tajine

Alle Zutaten bis und mit Kartoffeln rüsten und in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden. Datteln in Streifen schneiden.

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

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

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

Bräter aus dem Ofen nehmen, Petersilie daruntermischen, 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. Weiterbacken.

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

Zubehör

Bräter mit Deckel oder Tajine

Gitterrost

