

Tajine (*aus Marokko*)

2 Zwiebeln	in Scheiben schneiden und auf dem Boden der Tajine verteilen.
4-5 Kartoffeln	schälen, halbieren und in der Mitte auf den Zwiebeln
1 Aubergine	und
2 Zucchini	in große Stücke schneiden und um die Kartoffeln legen.
100g Kichererbsen	in der tajine verteilen.
Zitronensaft	überträufeln
3 Lorbeerblätter	hineinlegen.
50ml Öl	mit
Harissa,	
Salz, Pfeffer	
Kreuzkümmel	und
Chili	mischen und über das Gemüse gießen.
100ml Gemüsebrühe	ebenfalls über das Gemüse gießen. In die Mulde des Deckels der Tajine kaltes Wasser geben und bei 180°C ca. 45 Minuten backen. Zwischendurch Wasser nachgießen. Die Tajine heiß mit Couscous servieren.

Ergibt: 3-4 Portionen (mit Coucous)

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 45 Minuten