

Gemüse-Tajine (Orientalischer Gemüse-Eintopf)

Zutaten für 4 Portionen

1	große Zwiebel	und
2	Knoblauchzehen	abziehen.
20 g	Ingwer	schälen. Alles fein würfeln.
2 EL	Öl	In einer Tajine oder einem Schmortopf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin bei kleiner Hitze andünsten.
1 TL	Paprikapulver	geräuchert
1 TL	Koriander	gemahlen
1	Zimtstange	dazugeben und kurz mit anrösten.
2 TL	Harissa	
800 ml	Gemüsebrühe	
400 g	stückige Tomaten	aus der Dose und
1 TL	Ras el Hanout	dazugeben, aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten offen köcheln lassen. Inzwischen
400 g	Aubergine	waschen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne
3 EL	Olivenöl	erhitzen. Die Auberginenwürfel darin anbraten, bis sie weich und leicht gebräunt sind, dann mit
Salz und	Pfeffer	würzen.
200 g	Petersilienwurzel	und
100 g	Möhren	schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
1	Grüne Paprika	putzen und in Streifen schneiden.
500 g	Tomaten	waschen
100 g	Getrocknete Aprikosen	halbieren.
1 Dose	Kichererbsen (265g)	auf ein Sieb abgießen und kalt abbrausen. Paprika, Tomaten, Kichererbsen und Aprikosen in die Sauce geben und ca. 15 Minuten köcheln lassen,

bis das Gemüse gar ist. Die Aubergine unterrühren. Zimtstange herausnehmen.. Die Tajine mit Salz, Zucker Ras el Hanout abschmecken.

Dazu passt Couscous oder Reis.

Tipp: In die Tajine klein gehackte Minze geben.