

Hähnchen-Tajine



Zubereitungszeit: 30 min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten (4 Personen)

• Zutaten

- Passierte Tomaten 750g 240 g
- Grüne Peperoni 40 g
- Huhn 600 g
- Ingwer 20 g
- Knoblauch 2 Zehen
- Koriander n. B.
- Kurkuma 10 g
- Natives Olivenöl extra n. B.
- Palmkohl 40 g
- Räucherpaprika 5 g
- Salz n. B.
- Schwarze Oliven 50 g
- Topinambur 150 g
- Zwiebel 40 g

Für dieses Rezept haben wir verwendet:



Zubereitung

1. Huhn in Stücke schneiden und auf hoher Flamme in der Tajine anbraten.
2. Zwiebel und Topinambur grob schneiden, grüne Peperoni und Ingwer fein hacken.
3. Alle Zutaten mit den Palmkohlblättern, Knoblauch, Oliven, Salz, **Pomito Passierte Tomaten**, Öl, Gewürzen und Huhn in die Tajine geben.
4. Tajine verschließen und 2 Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen.
5. Mit gehacktem Koriander bestreuen.