Pomìto

Hühnchen-Tajine



Vorbereitungszeit: 30 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- 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

Vorbereitung

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, ***Pomìto 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.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 240 g

