

GEMÜSE-TAJINE MIT DÖRRPFLAUMEN

Zutaten - Gemüse

- 2 Tomaten, in ca. 2 cm grossen Stücken
- 400g Knollensellerie, in ca. 2 cm grossen Stücken
- 200g Rüebli, in ca. 2 cm grossen Stücken
- 3 rote Zwiebeln, in feinen Streifen
- 3 Knoblauchzehen, in Scheibchen
- 1 Dose Kichererbsen (ca. 400 g), ab gespült und abgetropft
- 100g entsteinte Dörrpflaumen
- 2 EL [Thymian](#)
- 1 [Zimtstange](#)
- 2 TL [Rosenpaprika](#)
- ½ TL [Kreuzkümmel](#)
- 1 [Briefchen Safran](#)
- 3 dl [Gemüsebouillon](#)

Vorheizen

Bratopf oder Tajine mit dem Deckel in die untere Hälfte des kalten Ofens schieben. Ofen auf 180 °C vorheizen.

Gemüse

Gemüse mit Kichererbsen, Dörrpflaumen, Thymian und Gewürzen in einer Schüssel mischen, in den heissen Bratopf / die heisse Tajine geben. Bouillon dazugliessen.

Schmoren im Ofen

Zugedeckt ca. 50 Min. schmoren.

La Cucina

