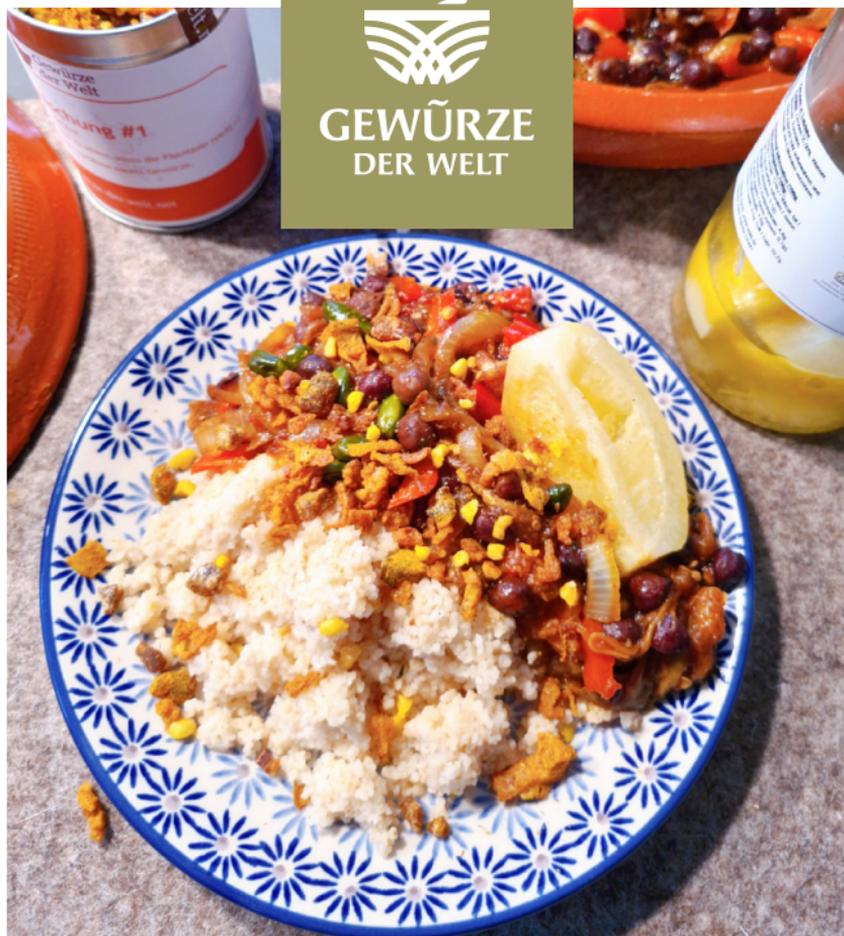




GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 159

Gemüsetajine mit Hausmischung #1

Zutaten

100 g Ceci Neri	 3 EL Pistazien, geröstet
2 Auberginen	 2 Salzzitronen
125 g Couscous	 3 TL Hausmischung #1
1 große Gemüsezwiebel	 2 EL Granatapfelsirup
3 Knoblauchzehen	
Ingwer	
Butterschmalz	
2 Spitzpaprika	
 0,1 g Safran	

Rezept

Ceci Neri über Nacht einweichen. Am nächsten Tag kochen, bis sie weich sind. Die beiden Auberginen im Ofen bei 230° für 15 – 20 Minuten rösten, bis die Haut schwarz ist. Abkühlen lassen. Couscous nach Packungsanweisung zubereiten. Butterschmalz und Safran in die Tajine geben und Zwiebelringe, Knoblauch und Ingwer 15 Minuten glasig werden lassen. Paprika würfeln und mit dem Granatapfelsirup dazu geben. Deckel aufsetzen. Währenddessen das Innere der Aubergine mit einem Löffel aus der Haut schaben. Nach 5 Minuten das gewürfelte Auberginenfleisch und die Ceci Neri zugeben. Verrühren und ziehen lassen. Salzzitronen sehr fein würfeln. Den Inhalt der Tajine mit Couscous, Pistazien und Salzzitronen anrichten. Mit der Hausmischung bestreuen und servieren.

Guten Appetit!