

Hähnchen-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

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 240 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, **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.