



Vegane Gemüsetajine mit Granatapfel

dazu Bulgur und Paprika-Mandel-Dip



30-40min



2 Personen

Tajine ist ein One-Pot-Wunder der nordafrikanischen und arabischen Küche, das traditionell in den gleichnamigen bunten Tontöpfen zubereitet wird. Die Zutaten werden im Inneren sanft gegart, das Ergebnis könnte saftiger und geschmacksintensiver nicht sein. Unsere gemüsigte Variante mit Aubergine, Tomate und Zucchini, serviert mit leckerem Bulgur, Paprika-Mandel-Dip und Granatapfel, schmeckt aber auch ohne Lehmtopf traumhaft gut!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Paprika
- 150g Bulgur ¹
- 1 Aubergine
- 2 Tomaten
- 1 Zucchini
- 1 Päckchen Tajine-Gewürzmischung
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Granatapfel
- 25g Mandelblättchen ¹⁵
- 1 Päckchen Balsamicocreme ¹²
- 10g Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 553kcal, Fett 14.6g, Kohlenhydrate 85.7g, Eiweiß 16.8g



1. Paprika rösten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln und entkernen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1TL Olivenöl beträufeln, mit 1 Prise Salz bestreuen und 12-15Min. im Ofen rösten.



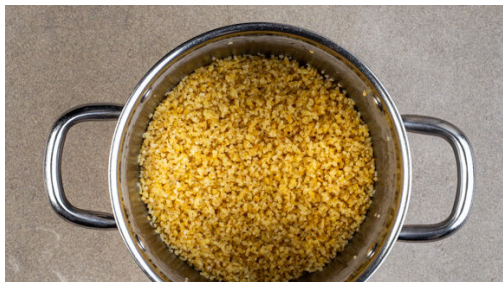
2. Gemüse schneiden

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser für den **Bulgur** zum Kochen bringen. Die **Aubergine**, die **Tomaten** und die **Zucchini** in dünne Scheiben schneiden.



3. Tajine zubereiten

In einem mittelgroßen Topf 1TL Olivenöl stark erhitzen. Die **Auberginen**, die **Tomaten** und die **Zucchini** in den Topf schichten, dabei jede Lage mit etwas Pfeffer, **Tajine-** und **Brühgewürz** bestreuen. 100ml Wasser angießen und das **Gemüse** abgedeckt 12-15Min. bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Bulgur kochen

Den **Bulgur** in das kochende Wasser rühren und abgedeckt bei niedriger Hitze 8-10Min. sanft köcheln lassen, bis das Wasser aufgesaugt und der **Bulgur** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



5. Granatapfel auslösen

Den **Granatapfel** halbieren und über einer mit Wasser gefüllten Schüssel aufbrechen. Die **Granatapfelkerne** unter Wasser aus den Fruchtwänden und Häutchen lösen. Das Pülen im Wasser verhindert, dass sich **Granatapfelsaft** in der Küche verteilt. Die schwimmenden Häutchen mit einem Löffel abschöpfen, dann die gepulsten **Granatapfelkerne** in ein Sieb abgießen.



6. Dip zubereiten

Die **Paprika** die **Mandeln**, die **Balsamicocreme**, 3EL Wasser und 1/2TL Salz in einem hohen Gefäß pürieren. Die **Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Die **1/2 der Petersilie** unter den **Bulgur** mengen, die **restliche Petersilie** mit den **Granatapfelkernen** mischen. Die **Tajine** mit dem **Bulgur** anrichten, mit dem **Dip** und **Granatapfel** garnieren und servieren.