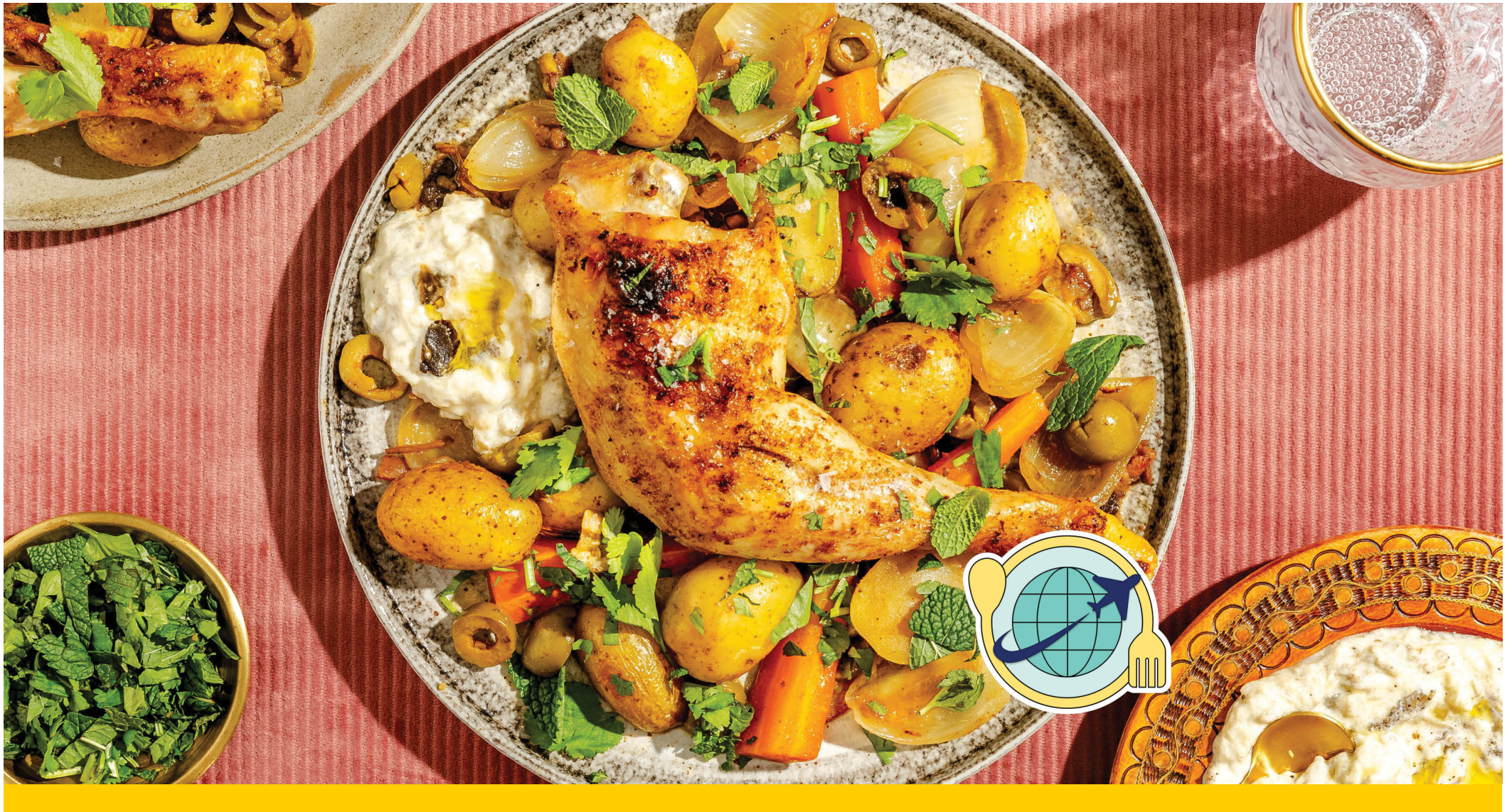




Special: Hähnchen-Gemüse-Tajine aus dem Ofen

mit Auberginen-Joghurt & Dattel-Oliven-Sauce



ca. 1h



2 Personen

„Tajine“ ist ein aus Lehm gebranntes Schmorgefäß, die Bezeichnung wird aber auch für Gerichte, die in diesen Gefäßen zubereitet werden, verwendet. Wie gut für uns, dass man die Tajine aber auch in einem Ofen zubereiten kann, so wie heute: mit saftigem Hähnchen, Babykartoffeln und Karotten. Auch der Auberginen-Joghurt und die Dattel-Oliven-Sauce sind einfach nur umwerfend. Ein Geschmackserlebnis der Extraklasse!

- 2 Packungen grüne Oliven
- 1 Päckchen schwarzer Knoblauch, ungeschält
- 50g getrocknete Datteln
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 2 Päckchen nordafrikanische Gewürzmischung
- 1 große Aubergine
- 2 Hähnchenschenkel
- 1 Packung Babykartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 10g Koriander & Minze

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ¹⁷

- Backofen und Auflaufform
- Wasserkocher
- Messbecher
- Alufolie

Energie 1163kcal, Fett 69.7g,
Kohlenhydrate 84.0g, Eiweiß 45.1g



4. Gemüse und Fleisch backen

2. Aubergine rösten

5. Joghurt zubereiten

3. Gemüse schneiden

6. Kräuter schneiden

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**