



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



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. In einem Wasserkocher 200ml Wasser aufkochen. Die **Olive**n grob hacken. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Datteln**, die **Olive**n, die **½ des Knoblauchs**, die **½ des Brühgewürzes**, die **½ der Gewürzmischung**, je ½TL Salz und Pfeffer und 2EL Olivenöl mit dem kochenden Wasser verrühren und beiseitestellen.



A single, dark purple eggplant with a green stem is positioned vertically on a metal cooling rack. The rack has a grid of square openings. The eggplant is slightly curved and shows some lighter, mottled patches on its skin. The background is a light-colored, textured surface.

Die **Aubergine** rundum mit einer Gabel einstechen, dann mit ½EL Olivenöl einreiben und auf dem Ofenrost 40-45Min. backen, bis die **Aubergine** weich und die Haut von außen vertrocknet ist. Inzwischen 1EL Olivenöl mit je ½TL Salz und Pfeffer und der **restlichen Gewürzmischung** verrühren. Das **Fleisch** trocken tupfen und mit dem **Würzöl** einreiben.



A top-down view of a rectangular metal roasting pan with two side handles. The pan is filled with a mixture of sliced potatoes, carrots, and onions. The potatoes are cut into various shapes, including rounds and wedges, and are mostly yellow. The carrots are cut into thick sticks and are bright orange. The onions are cut into thick slices and are white. The ingredients are spread out across the bottom of the pan, which is set on a light-colored surface.

Größere Kartoffeln halbieren, **kleinere Kartoffeln** ganz lassen. Die **Zwiebeln** schälen und vierteln, dann die einzelnen Schichten voneinander trennen. Die **Karotten** ggf. schälen, längs vierteln und einmal quer halbieren. Das **Gemüse** in eine mittelgroße Auflaufform geben.



Wenn das **Gemüse** und **Fleisch** in der Auflaufform gar sind, die Ofentemperatur auf 250°C (230°C Umluft) erhöhen und nach Möglichkeit den Grill zuschalten. Die Alufolie bzw. den Deckel entfernen und weitere 5-10Min. backen, bis die **Hähnchenhaut** knusprig ist. Die **Minze** abzupfen und mit dem **Koriander** grob schneiden. Die **Tajine** mit dem **Joghurt** und den **Kräutern** servieren.

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**