



Tajine mit Hähnchenflügeln und Süßkartoffel-Möhren-Gemüse

 40-50min  2 Personen

Gemeinsam schmeckt es einfach besser! Auch in Marokko weiß man das. Und hier wie dort ist eine aromatische Tajine mit zarten Hähnchenflügeln, leckeren Süßkartoffeln sowie frischen Kräutern ein Garant für ein rundum gelungenes Abendessen. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Hähnchenflügel
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 1 Süßkartoffel
- 2 Karotten
- 2 Tomaten
- 20g frische Petersilie & Koriander
- 1 rote Peperoni
- 1 Päckchen Ras-el-Hanout-Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel
- Sparschäler
- Messbecher

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

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 647kcal, Fett 32.2g, Kohlenhydrate 68.0g, Eiweiß 26.9g



1. Fleisch würzen

Die **Hähnchenflügel** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. 1-2EL Olivenöl mit 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren und mit dem **Fleisch** vermengen. Das **Brühwürz** in 125ml heißem Wasser auflösen.



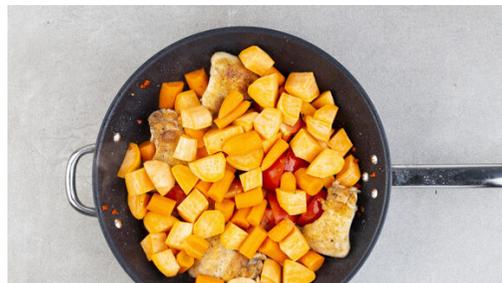
2. Gemüse schneiden

Die **Süßkartoffel** schälen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Karotten** schälen und ebenfalls in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Tomaten** vierteln, dabei den Strunk entfernen. Den **Koriander** und die **Petersilie** samt Stängeln fein schneiden. Die **Peperoni** längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.



3. Fleisch braten

Die **Hähnchenflügel** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4Min. goldbraun anbraten. Bei Bedarf ggf. 1EL Olivenöl während des Bratens hinzugeben.



4. Gemüse hinzugeben

Die **Hähnchenflügel** an den Rand der Pfanne schieben und die **Tomaten**, die **1/2 der Kräuter** und die **Peperonistreifen** auf die freie Fläche legen. Die **Süßkartoffeln** und die **Karotten** darauf verteilen.



5. Tajine garen

Die **Gewürzmischung** über dem **Gemüse** verteilen, dann die **Brühe** angießen und einmal aufkochen lassen. Das **Fleisch** und das **Gemüse** anschließend abgedeckt bei mittlerer Hitze 25-30Min. köcheln lassen, bis das **Fleisch** und das **Gemüse** gar sind.



6. Tajine abschmecken

Den Deckel abnehmen und die **Tajine** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben die Hitze etwas erhöhen und die Flüssigkeit 2-3Min. einköcheln lassen. Die **Tajine** mit den **restlichen Kräutern** garnieren und servieren.