



## Aromatische Hähnchen-Tajine mit Oliven

Low Carb mit Paprika, Karotte und Zitrone

30-40min 3-4 Personen

„Tajine“ bezeichnet sowohl das Gericht selbst als auch das aus Lehm gebrannte Schmorgefäß, in dem es traditionell zubereitet wird. Doch keine Sorge, du musst deine Küche nicht neu ausstatten, um in den Genuss des goldbraun gebratenen Hähnchenschenkfilets mit knackiger Karotte, bunter Paprika, spritziger Zitrone und pikanten Oliven zu kommen – für unsere schnelle Version tut's auch ein Topf mit Deckel. Nun fix zu Tisch!

## Was du von uns bekommst

- 2 gelbe Paprika
- 2 grüne Paprika
- 3 Karotten
- 1 Zwiebel
- 2 Packungen Hähnchenschenkelfilet
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Becher Tajine-Paste
- 1 Päckchen Hühnerbrühgewürz
- 1 Packung grüne Oliven

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- Zitronenpresse
- 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

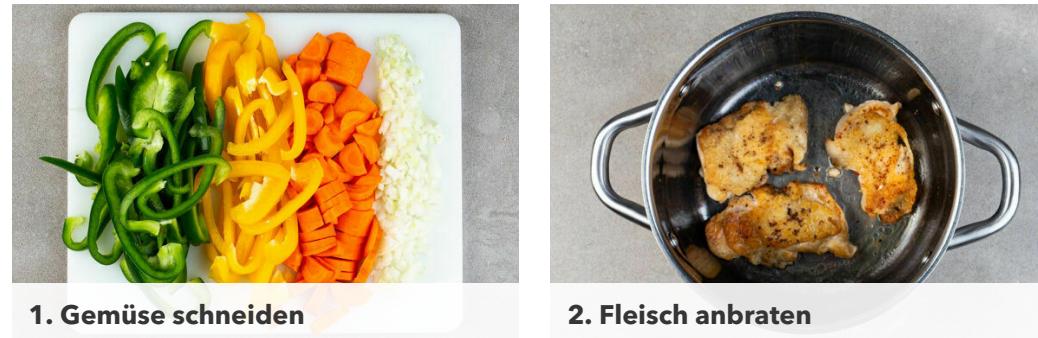
Energie 498kcal, Fett 27.5g, Kohlenhydrate 18.9g, Eiweiß 39.9g



**1. Gemüse schneiden**



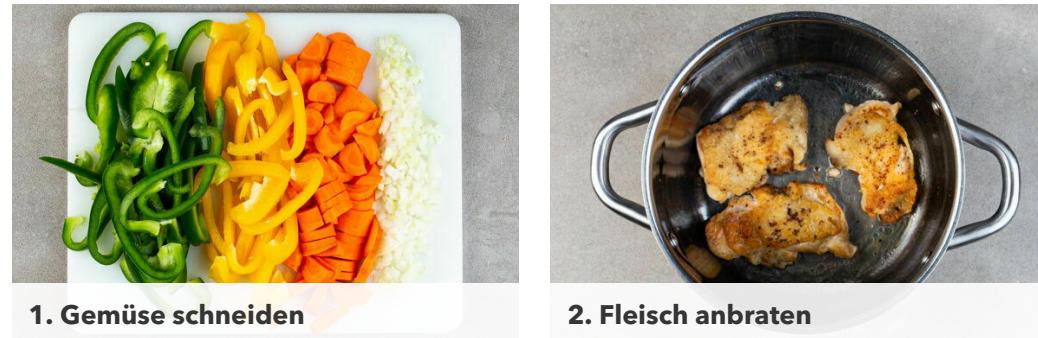
**4. Zitrone vorbereiten**



**2. Fleisch anbraten**



**3. Gemüse braten**



Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln.

Das **Fleisch** trocken tupfen und rundum mit Salz würzen. Dann in einem großen Topf mit 3EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite ca. 2Min. leicht anbräunen, aber noch nicht durchbraten. Aus dem Topf nehmen und auf einem Teller beiseitestellen.



Die **Zwiebeln**, die **Karotten** und die **Paprika** in den Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 3Min. braten.



**5. Tajine fertigstellen**



Die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** in Spalten schneiden, die **andere Hälfte** auspressen.

Die **Tajine-Paste**, die **1/2 des Brühgewürzes**, den **Zitronensaft** und 300ml heißes Wasser unter das **Gemüse** rühren. Das **Fleisch** auf dem **Gemüse** platzieren und alles abgedeckt 13-15Min. köcheln lassen, bis das **Fleisch** gar ist. Mit Salz und Pfeffer und ggf. mehr **Brühgewürz** abschmecken.



**6. Garnieren und servieren**



Die **Oliven** in grobe Scheiben schneiden. Die **Hähnchen-Tajine** auf Teller verteilen, mit den **Oliven** garnieren und mit den **Zitronenspalten** servieren.