



Auberginen-Kichererbsen-Tajine

mit Orange und Harissa-Joghurt-Dip



30-40Min.



3-4 Personen

Eine marokkanische Tajine ist ein Aromawunder und Fest für die Augen an grauen Tagen. Hier sorgt frische Orange dafür, dass das Gemüseragout aus Aubergine, Kichererbsen, Tomaten und getrockneten Aprikosen Leichtigkeit behält, dazu gibt es Quinoa mit Petersilie und einen erfrischenden Joghurt dip mit Harissa, die auch beim Gemüse für wohltuende Schärfe sorgt und ganz nach Gusto dosiert werden kann. Lass es dir schmecken!

Was du von uns bekommst

- 20g frische Petersilie
- 1 Gemüsebrühwürfel ⁹
- 2 Dosen Kichererbsen
- 1 Orange
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 2 Auberginen
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 1 Päckchen Harissapulver
- 1 Packung weiße Quinoa
- 1 Päckchen getrocknete Aprikosen ¹²
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- großer Kochtopf mit Deckel
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Wasserkocher
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Milch (7), Sellerie (9), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

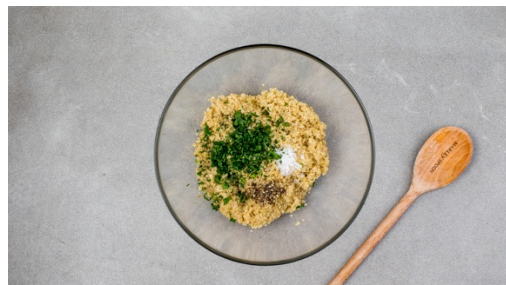
Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 570.0kcal, Fett 17.2g, Eiweiß 21.5g, Kohlenhydrate 74.0g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Kichererbsen** in ein Sieb abgießen. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Orangenschale** abreiben, dann die **Orange** halbieren und auspressen. Die **Aubergine** in 2cm große Würfel schneiden. Die **getrockneten Aprikosen** in feine Streifen scheiden. 500ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen bringen und den **Brühwürfel** im Wasser auflösen.



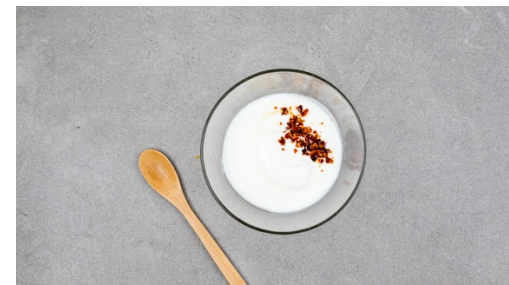
4. Quinoa kochen

Die **Quinoa** in einem Sieb gut abspülen, in das kochende Wasser geben und 12-14Min. auf niedriger Hitze köcheln. In ein Sieb abgießen, dann im Topf mit der **fein gehackten Petersilie**, 1-2EL Olivenöl und dem **restlichen Orangensaft** verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



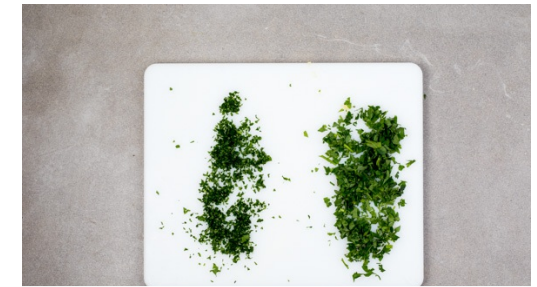
2. Tajine ansetzen

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und **1TL Harissapulver** In einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2 Min. anschwitzen. Die **Auberginen** dazugeben und ca. 1Min. mitgaren. Die **Tomaten**, die **Kichererbsen**, die **Aprikosen**, die **Brühe**, **1/2TL Orangenabrieb** und die **1/2 des Orangensaftes** hinzugeben und 15Min. abgedeckt auf niedriger Stufe köcheln lassen.



5. Joghurt würzen

Den **Joghurt** mit 1 Prise Salz verrühren und mit dem **restlichen Harissapulver** abschmecken.



3. Petersilie hacken

Die **1/2 der Petersilie samt Stängeln** grob hacken. Die **restlichen Petersilienblätter** abzupfen und fein hacken. Nach 15Min. das **Gemüse** ohne Deckel weitere 5Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Ggf. etwas mehr Wasser hinzugeben. Für die **Quinoa** 1L leicht gesalzenes Wasser in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen.



6. Tajine fertigstellen

Die **Tajine** mit dem **restlichen Orangenabrieb**, Salz und Pfeffer abschmecken und die **grob gehackte Petersilie** unterrühren. Mit der **Quinoa** anrichten und den **Harissa-Joghurt-Dip** dazu servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**