



2A

Hähnchen-Tajine mit Aubergine und Zucchini



Zubereitungszeit
25 minuten



Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

- 1

Das Hähnchenfilet mit Pfeffer und Salz bestreuen. Das Olivenöl in der Tajine erhitzen und Hähnchen, Gemüse und Gewürze hinzufügen. Ca. 5 Minuten andünsten. Die Hühnerbrühe hinzufügen so dass alles bedeckt ist und 20 Minuten bei niedriger Hitze mit Deckel kochen lassen. Das Gericht sehr heiß servieren.

Zutaten

- ☐

120-150 g Hähnchenfilet, in groben Stücken
- ☐

100 g Aubergine, in Würfeln
- ☐

100 g Zucchini, in Würfeln
- ☐

1 kleine Tomate, in Würfeln
- ☐

½ Zwiebel, gewürfelt
- ☐

5 grüne Oliven
- ☐

5 schwarze Oliven
- ☐

1 Messerspitze Kurkuma
- ☐

1 Messerspitze Kreuzkümmel
- ☐

10 g glatte Petersilie, fein geschnitten
- ☐

1 EL Olivenöl
- ☐

Ca. 2 dl Hühnerbrühe
- ☐

Salz
- ☐

Pfeffer

Nährwerte pro Person

Energie	329 kcal
Kohlenhydrate	13 g
Fett	15 g
Eiweiß	32 g