

Auberginen-Zucchini-Tagine mit Aprikosen und Datteln

810

Typ: Gemüse

Quelle: Ghillie Basan: Vegetarische Tagines, S. 80

Bemerkungen: Diese köstliche Tagine ist eine Art marokkanische Ratatouille und bekommt durch Trockenfrüchte und Ras el-Hanout seine süß-pikante Note. Servieren Sie sie entweder mit frischem knusprigem Brot und Joghurt oder mit Couscous.

Zutaten:

- Für 4-6 Portionen
- 3-4 EL Olivenöl
- 20 g Butter
- 1 Zwiebel, geschält, längs halbiert und in Ringe geschnitten
- 2-3 Knoblauchzehen, geschält und gehackt
- 2 Auberginen, geputzt und in mundgerechte Stücke geschnitten
- 2 Zucchini, geputzt und in Scheiben geschnitten
- 1 rote Gemüsepaprika, halbiert und Samen entfernt, in dünne Streifen geschnitten
- 150 g getrocknete Datteln ohne Stein, längs halbiert
- 150 g getrocknete Aprikosen ohne Stein, halbiert
- 2-3 TL Ras el-Hanout
- 800 g Pizzatomaten aus der Dose
- 1 kleines Bund glattblättrige Petersilie, fein gehackt
- 1 kleines Bund Koriander, fein gehackt
- Meersalz und schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezept:

1. Öl mit Butter in einer Tajine oder Kasserolle erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin 1-2 Min. anschwitzen. Auberginen und Zucchini hinzufügen, für weitere 3-4 Min. anbraten. Paprika, Datteln, Aprikosen und Ras el-Hanout dazugeben. Tomaten mit der Hälfte der Kräuter unterrühren und zum Kochen bringen.
2. Deckel auflegen und das Gericht bei mittlerer Hitze 30-40 Min. schmoren.
3. Tajine mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den restlichen Kräutern bestreuen und sofort servieren.