

Tajine mit gerösteten Süßkartoffeln, Ingwer, Zimt und Honig

854

Typ: Gemüse

Quelle: Ghillie Başan: Vegetarische Tajines und Couscous,

Bemerkungen: Wegen der "Zimtstangen, in Stücke gebrochen" ist dieses das bescheuertste Rezept, das ich je gelesen habe. Jedes einzelne Rindenstück muss nachher wieder ausgespuckt werden! Aber es schmeckt gut, vor allem mit dem gut gewürzten Joghurt. Daher mein Vorschlag fürs nächste Mal: statt der Zimtstangen 2 gehäufte Teelöffel Zimtpulver (mit ein bißchen Kreuzkümmel versetzt).

Zutaten TAJINE

2 EL Ghee; alternativ 1 EL Olivenöl mit 1 EL Butter
4-5 cm frischer Ingwer, geschält und in feine Julienne geschnitten
4 Knoblauchzehen, geschält und in feine Julienne geschnitten
4-6 Zimtstangen, in Stücke gebrochen
4-6 Süßkartoffeln, geschält und in mundgerechte Stücke geschnitten
1-2 EL flüssiger Honig
Meersalz und schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 kleines Bund Koriander, fein gehackt, zum Garnieren

JOGHURTCREME

400 mL dickcremiger Joghurt
1-2 Knoblauchzehen, geschält und zerstoßen
Meersalz und schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Rezept:

1. Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Ghee in einer Tajine oder Kasserolle zerlassen. Ingwer, Knoblauch und Zimtstangen hineingeben und 1 Min. anbraten. Süßkartoffeln unterrühren und die Tajine ohne Deckel für 45 Min. in den vorgeheizten Backofen stellen.
3. Tajine aus dem Backofen nehmen. Süßkartoffeln nochmals in der Gheemischung wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Honig beträufeln. Für 10-15 Min. zurück in den Backofen stellen, bis die Süßkartoffeln schön weich sind und leicht karamellisieren.
4. Joghurt in einer kleinen Schüssel mit dem Knoblauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Süßkartoffeln mit Koriander bestreuen und mit dem Knoblauch-Joghurt servieren.