

Gemüse- Tajine mit Dörripflaumen von Ramona Kronenberg

Mengen für 10 Personen

1.2 kg Gemüse nach Wahl	kleinschneiden, dünsten
1.0 kg Kichererbsen	2.5 Dosen
800 g Couscous	mit heisser Bouillon übergiessen, quellen lassen Verhältnis 1:1,3 Flüssigkeit
7.2 dl Bouillon (flüssig)	
2.5 g Safran	(Briefchen Safran)
2.5 g Zimt	(Zimtstangen)
5.0 Stück Zwiebeln	
7.0 Stück Knoblauchzehen	
750 g Tomaten	5 Tomaten, in ca. 2 cm grossen Stücken
1.0 kg Sellerie	Knollensellerie, in ca. 2 cm grossen Stücken
500 g Rüebli	Rüebli, in ca. 2 cm grossen Stücken
250 g Dörripflaumen	
10 g Thymian	(5 Zweiglein)
* 4 g Kreuzkümmel	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Ca. 350g / Portion