

Marokkanischer Eintopf von merlin

Mengen für 10 Personen

| | |
|--------------------------|--|
| 250 g Kichererbsen | Kichererbsen über Nacht einweichen. Anderntags Wasser abschütten, Kichererbsen spülen und im Dampfkochtopf gar kochen. |
| 1.0 dl Olivenöl | erhitzen |
| 7.0 Stück Zwiebeln | schälen, feinschneiden und begeben |
| 8.0 Stück Knoblauchzehen | schälen und in Scheiben schneiden, begeben |
| 40 g Paprika | begeben (ca. 1 TL pro Person) |
| 10 g Cayennepfeffer | ca. 1 EL / 10 Personen |
| 20 g Ingwer | Ingwer getrocknet begeben und ebensoviel KREUZKÜMMEL Gewürzmischung kurz im Öl anschwitzen. Die vorgekochten Kichererbsen dazugeben. |
| 3.0 Stück Bouillonwürfel | |
| 2.0 Liter Wasser | begeben. |
| 250 g Tomatenpuree | begeben |
| 20 g Thymian | begeben. Alles ca. 20 min köcheln lassen. |
| 1.5 kg Rüebli | schäle und in grobe Stücke schneiden, |
| 3.0 Stück Pepperoni | entkernen und in grobe Stücke schneiden, |
| 5.0 Stück Zucchetti | Zucchini, in grobe Stücke schneiden. |
| 3.0 Stück Auberginen | in grobe Stücke schneiden |
| 600 g Kürbis | schälen und in grobe Stücke schneiden. Alles Gemüse begeben und nochmals 15 min köcheln lassen. |
| 1.0 kg Tomaten | in grobe Stücke schneiden begeben |
| 120 g Rosinen | begeben nochmals 15 min köcheln. |
| 20 g Petersilie, frische | gehackt dazugeben |

Mit Hirse oder Couscous servieren.