

# Tajine mit Couscous von yvonne

Mengen für 20 Personen

2.4 kg Gemüse nach Wahl	kleinschneiden, dünsten
520 g Kichererbsen	über Nacht einweichen, abwaschen, weichkochen
1.6 kg Couscous	mit heisser Bouillon übergiessen, quellen lassen Verhältnis 1:1,3 Flüssigkeit
2.0 Liter Bouillon (flüssig)	
5.0 g Paprika	
5.0 g Safran	
5.0 g Zimt	
500 g Tomatenpuree	
2.0 g Kümmel	Kreuzkümmel (insgesamt 17 TL)
3.0 Stück Zwiebeln	
* 0.601 g Knoblauchzehen	

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

Ca. 350g / Portion