

Kartoffel Tajine:

Zutaten:

2-4 Kartoffeln (nach Wahl und Größe)
1 große Zwiebel
1 große Tomate
Handvoll gehackte Petersilie
Handvoll gehackter Koriander

Gewürze:

1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
1 TL Kurkuma
1 TL Paprikapulver (süß/scharf nach Geschmack)
1/2 TL Ingwerpulver (auch frischer fein gehackter Ingwer möglich)
1 TL Kreuzkümmel (Kumin)

und auch:

1/4 Liter Wasser

Kartoffeln in längliche Spalten schneiden, Zwiebel würfelig schneiden, (geschälte) Tomaten würfelig schneiden. Petersilie und Koriander hacken. Alle Zutaten in die Tajine und gut verrühren.

Die Tajine bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Bei Bedarf nochmals nachwürzen.

