

L'EVASION TOURS Rezept Tipp des Monats

Marokkanische Rezept-Spezialität

Lamm Tajine

Zutaten:

500 g Lamm, 2 Zwiebeln, 2 Tomaten, 1/2 Liter Wasser, 1 Dose Erbsen, 3 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer, 2 TL Kreuzkümmel, 1/2 TL Kurkuma, 1 TL Koriander, Petersilie, 2 TL Ingwer

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal

Zubereitung:

Kreuzkümmel, Petersilie, Koriander und Ingwer in einer Schüssel vermischen und mit ein wenig Wasser mischen, so dass eine Paste entsteht. Damit das Fleisch marinieren und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.



Das Öl in einem Tajine oder in einem großen Schmortopf heiß werden lassen. Das marinierte Fleisch dazu und kurz unter starker Hitze anbraten. Die Zwiebeln und den Knoblauch auf das Fleisch geben. Ca 1/2 l Wasser dazu. Salzen und pfeffern. Wenn das Wasser kocht, die Hitze reduzieren und das ganze ca. 1 1/2 Std. zugedeckt köcheln lassen.

Ca. 20 Min bevor alles fertig ist, den Kurkuma dazu. Die Tomatenscheiben einfach oben drauflegen und die Erbsen auch. Nun nochmals 20 min köcheln lassen.

Sie servieren das Ganze mit warmen Fladenbrot.

L'Evasion Tours wünscht Bonne dégustation!



Spezial-Reiseveranstalter L EVASION TOURS

Inselträume für Individualisten & Genießer

Marokko- Reisen mit Sinnen

Plattelleite 25, D-01324 Dresden Tel.+49 (0)351- 84 80 846, Fax +49 (0)351- 899 61 00

Email: info@L-Evasion-Tours.de Internet: www.Evasion-Tours.de