Co-funded by the European Union

"Deaf Chefs Learning the World Cuisine" is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

EINHEIT 9 - Rezept 19

Tajine Zucchini/Thymian

für 2 Personen

Menge / Zutaten

1 kg	Mini-Zucchini
2 süße	gelbe Zwiebeln
1 Bund	glatte Petersilie
1 große	Tomate
4 Esslöffel	Olivenöl
1 Teelöffel	Thymianpulver
1 Teelöffel	gemahlener Ingwer
1 Teelöffel	Paprika
1 Teelöffel	Kurkuma
6 bis 8	Safranfäden
20 ml	Wasser zum Beträufeln
Salz, schwarzer Pfeffer	

Zubereitung:

- Das Olivenöl erhitzen, eine geriebene Zwiebel und die Gewürze hinzufügen.
- Unter Rühren anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.
- Die Mini-Zucchini waschen, in die Tajine legen, die zweite Zwiebel und die gehackte Petersilie dazugeben. Mit einem halben Glas Wasser beträufeln. Die ganze Tomate in die Mitte geben.
- Bei mittlerer Hitze kochen, die Hitze ausschalten und die Zucchini während des Kochens mit Wasser übergießen. Die Zucchini ist gar, sobald sich eine Messerklinge leicht in sie einstechen lässt, etwa 20 Minuten.
- Den Deckel von der Tajine abnehmen und weiter kochen, bis die Sauce eindickt, etwa 5 bis 8 Minuten.

Co-funded by
the European Union

Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."

CC BY-NC-SA 4.0 DEED
Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/

2024-1-DE02-KA220-VET-000254897