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 24

Tajine-Kartoffeln und Zitronen-Confit

für 2 Personen

Menge / Zutaten

200 g	Kartoffeln
200 g	Zwiebeln
200 g	Tomaten
150 g	grüne Oliven
60 g	Zitronenkonfit (Convenience)
2 Zehen	Knoblauch
5 g	Pfeffer
5 g	Kurkuma
2 g	Salz
5 g	Ingwer
0,5 g	Safran
40 g	Olivenöl
40 g	Petersilie
40 g	Koriander

Zubereitung:

- Zuerst die Kartoffeln waschen, schälen und in große Stücke schneiden.
- Wir nehmen einen Topf und geben Olivenöl, Knoblauch und alle Gewürze hinein, dann fügen wir die Kartoffelstücke hinzu und mischen alles gut, bis sich die Gewürze gut vermischt haben.
- Die Tomaten und Zwiebeln in Ringe schneiden.
- Wir nehmen die marokkanische Tajine und geben die Zwiebelringe, dann die Tomatenringe, dann die Kartoffeln und Gewürze, Olivenöl, grüne Oliven und das Zitronenkonfit darauf, zum Schluss Petersilie und Koriander, dann stellen wir es für 50 Minuten auf mittlere Hitze auf den Ofen.

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