

## *Kichererbsen-Gemüse-Tajine*

*Tönt aufwändiger als es ist, braucht aber etwas Vorlauf!*

Zwei Tage vor dem Essen **60 g Kichererbsen** in viel Wasser einweichen. Am Vortag mit genügend **Wasser** in 90 Minuten weich garen. Abgiessen.

Am Zubereitungstag **1 EL Pinienkerne** trocken goldbraun rösten.

**25 g getrocknete Tomaten** in 2 cm breite Streifen schneiden und mit **1 Döschen Safran** in **1 dl heisser Bouillon** etwas ziehen lassen.

**200 g Kartoffeln** in Würfel schneiden. Das schöne Grün von **2 Frühlingszwiebeln** in feine Ringlein und **1 rote Peperoni** ebenfalls schneiden. **250 g Tomaten** würfeln.

In einem Bräter **Olivenöl** erhitzen. Die Kartoffeln anbraten. Zwiebelgrün, **1 EL Harissa** und Peperoni begeben. **1 Knoblauchzehe** dazu pressen und die Tomaten mit **½ TL Kreuzkümmel** zugeben. Mit der Tomaten-Safran-Bouillon angiesen und das Gemüse zugedeckt 15 Minuten garen.

**4 schwarze Oliven** vierteln und **2 Zweiglein Petersilie** mit **2 Zweiglein Minze** fein hacken. Zusammen mit den Kichererbsen und **1 grossen Hdv. Erbschen** begeben. Weitere zehn Minuten garen. Mit **Pfeffer aus der Mühle** abschmecken, **2 EL Crème fraîche** einrühren und mit Pinienkernen bestreuen.

