



MEIN GENUSS



Mediterrane Tajine mit Feta und Oliven



It's a match!

Unserer Tomate Mozzarella Gewürz passt perfekt zu diesem Rezept.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Karotten schälen, vierteln und in drei Teile schneiden. Paprika halbieren, entkernen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Fleischtomaten kreuzweise einschneiden, mit heißem Wasser überbrühen, ein paar Minuten stehen lassen und dann häuten. Den Stielansatz und die Kerne entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Aubergine und den Feta in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
- 2 Olivenöl in einer Tajine (zur Not tut es auch eine große Pfanne mit Deckel) erhitzen, die Zwiebelringe hineingeben und glasig anschwitzen. Danach die Zwiebelringe gleichmäßig auf dem Boden verteilen und mit den Kartoffelscheiben bedecken. Etwas Brühe zugießen und bei geschlossenem Deckel bei geringer bis mittlerer Hitze etwa 5 Minuten schmoren lassen. Dann das restliche Gemüse und die Rosinen darauf verteilen.
- 3 Restliche Gemüsebrühe mit Tomatenmark mischen, leicht erhitzen und die Tomate Mozzarella Gewürzmischung darin auflösen. Vorsichtig mit ein wenig Salz – der Schafskäse, der später hinzukommt, ist schon ziemlich salzig – abschmecken und über das Gemüse gießen. Das Gemüse sollte knapp mit der Flüssigkeit bedeckt sein. Deckel aufsetzen und bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten schmoren lassen, ohne die Tajine zu öffnen. Achtung! Der Inhalt darf keinesfalls umgerührt werden.
- 4 Etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit den Schafskäse und die Oliven hinzugeben, den Deckel auflegen und auf kleiner Flamme fertigschmoren lassen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Zutaten

4 große Kartoffeln
2 Fleischtomaten
6 Karotten
1 Gemüsezwiebel
1 rote Paprika
1 Aubergine
150 Gramm Feta
50 Gramm Rosinen
ca. 10-15 Kalamata-Oliven
600 ml Gemüsebrühe
1 EL Tomatenmark
etwas Salz
Tomate Mozzarella Gewürz
3 EL Olivenöl
etwas glatte Petersilie, klein geschnitten

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 28.12.2026.