

Marokkanischer Eintopf von merlin

Mengen für 10 Personen

250 g Kichererbsen	Kichererbsen über Nacht einweichen. Anderntags Wasser abschütten, Kichererbsen spülen und im Dampfkochtopf gar kochen.
1.0 dl Olivenöl	erhitzen
7.0 Stück Zwiebeln	schälen, feinschneiden und begeben
8.0 Stück Knoblauchzehen	schälen und in Scheiben schneiden, begeben
40 g Paprika	begeben (ca. 1 TL pro Person)
10 g Cayennepfeffer	ca. 1 EL / 10 Personen
20 g Ingwer	Ingwer getrocknet begeben und ebensoviel KREUZKÜMMEL Gewürzmischung kurz im Öl anschwitzen. Die vorgekochten Kichererbsen dazugeben.
3.0 Stück Bouillonwürfel	
2.0 Liter Wasser	begeben.
250 g Tomatenpuree	begeben
20 g Thymian	begeben. Alles ca. 20 min köcheln lassen.
1.5 kg Rüebli	schäle und in grobe Stücke schneiden,
3.0 Stück Pepperoni	entkernen und in grobe Stücke schneiden,
5.0 Stück Zucchetti	Zucchini, in grobe Stücke schneiden.
3.0 Stück Auberginen	in grobe Stücke schneiden
600 g Kürbis	schälen und in grobe Stücke schneiden. Alles Gemüse begeben und nochmals 15 min köcheln lassen.
1.0 kg Tomaten	in grobe Stücke schneiden begeben
120 g Rosinen	begeben nochmals 15 min köcheln.
20 g Petersilie, frische	gehackt dazugeben

Mit Hirse oder Couscous servieren.