

Tunesische Tajine mit Käse und Hühnerfleisch

Zutaten:

250 g	Hähnchenbrust
100 g	geriebene Käse
2	kleine Kartoffeln
1 Teelöffel	Backpulver
2 Esslöffel	Paniermehl
2	gekochte Eier
5	rohe Eier
Petersilie	
1	kleine Zwiebel
2	Knoblauchzehen
3 Esslöffel	Olivenöl
1	Teeglas Wasser

Gewürze: Thymian, Pfeffer, Salz, Curcuma (je halber Teelöffel)

Zubereitung:

Kartoffeln in Quadratform klein schneiden, braten und abkühlen lassen.

Hähnchenbrust klein schneiden, mit Zwiebeln und Knoblauch in Öl braten.

Gewürze hinzufügen, dann das Wasser hinzufügen, über kleiner Flamme rühren, bis Wasser verdunstet ist.

Zu dieser Mischung Kartoffeln, Käse, Backpulver, Petersilie, gekochte Eier (zerschnitten) und Paniermehl hinzufügen.

Dann das Ganze mit rohen Eiern mischen (soll nicht zu matschig sein).

Ofen vorheizen.

Auflaufform einfetten, dann die Mischung in die Auflaufform füllen.

Backzeit ca. 25 min, 180 Grad Umluft

Guten Appetit!