



Leseprobe

Séverine Augé

Die besten Rezepte für die Tajine - Aromatisch, fettarm und gesund kochen mit dem Dampfgarer der orientalischen Küche

Bestellen Sie mit einem Klick für 7,99 €



Seiten: 80

Erscheinungstermin: 18. November 2019

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Alphabetisches Rezeptverzeichnis

A

Ananas-Tajine mit
Passionsfrucht68

B

Bohnen-Tajine mit Spargel62

C

Süßer Couscous mit
Trockenfrüchten70

D

Doraden-Tajine mit
grünen Bohnen44

E

Enten-Tajine mit
Steinpilzen und Feigen.....40

F

Feigen-Tajine mit
Honig und Rosmarin66

Fleischbällchen-Tajine
in Tomatensauce16

Fleischbällchen-Tajine
mit weißen Bohnen28

G

Grüne Garnelen-Tajine50
Tajine aus grünem Gemüse.....64

H

Hähnchen-Tajine mit
Kürbis und Granatapfel.....32

Hähnchen-Tajine mit
Oliven30

Hähnchen-Tajine mit
Pflaumen34

Hähnchen-Tajine mit
Pilzen und Estragon.....36

J

Tajine mit Jakobsmuscheln.....54

K

Kabeljau-Tajine mit
Karotten und Zitrone42

Kalbfleisch-Tajine mit
Birnen und Trauben18

Kalbfleisch-Tajine mit
Frühlingsgemüse20

Kalbfleisch-Tajine mit
Quitten.....22

Kichererbsen-Tajine mit
Zucchini.....58

L

Lamm-Tajine mit Aprikosen24

Lamm-Tajine mit
Gemüse und Mandeln.....72

Lamm-Tajine mit
Erbsen und Minze.....26

Linsen-Tajine mit Blumenkohl56

Linsen-Tajine mit
Süßkartoffeln60

M

Muschel-Tajine mit Safran52

P

Puten-Tajine mit
Äpfeln und Sellerie38

R

Rindfleisch-Tajine mit
Gemüse8

Rindfleisch-Tajine mit
Kürbis und Honigkuchen10

Rindfleisch-Tajine mit
Pastinake14

Rindfleisch-Tajine arabisch12

Rotbarben-Tajine mit
grünem Spargel48

S

Seehecht-Tajine mit
Rübchen und Orange46

