



# Marokkanischer Eintopf

*Portionen*

*3-4 Personen*

## Zutaten

- 500 g Pouletfleisch CH
- 1 grosse Zwiebel gehackt
- 1 Dose Tomaten
- 400 g gekochte Kichererbsen
- 1 kleiner Butternut Kürbis
- 1 Lauchstange, in 1 cm Ringen
- 1 TL Chili- oder Paprikapulver
- 1 TL Zimtpulver
- 2 TL Kreuzkümmelpulver
- 1 TL geriebener Knoblauch
- 1 Handvoll frischer Oregano (optional)
- 1 EL Nullkommanull Geflügel Bouillon
- 1 Prise Safran
- Olivenöl zum Kochen
- Salz nach Belieben



# Marokkanischer Eintopf

## Zubereitung

1. In einer Pfanne die Zwiebeln in Öl goldbraun und weich dünsten, dann den Knoblauch hinzufügen. Die Dose Tomaten und alle Gewürze ausser Safran hinzufügen, unter ständigem Rühren auf kleiner Hitze 10 Minuten köcheln.
2. Das Pouletfleisch und die Nullkommanull Bouillon und Safran hinzufügen, fünf Minuten köcheln lassen.
3. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Kichererbsen (bis auf eine Handvoll), den Lauch und den Oregano hinzufügen. Mischen und in eine Backform geben.
4. Den Butternut Kürbis schälen und in dünne Scheiben schneiden, die Form damit belegen. Mit Olivenöl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die restlichen Kichererbsen darüber streuen. In der unteren Ofenhälfte bei 200 Grad backen bis der Kürbis leicht gebräunt ist (ca. 30-40 Minuten).

**Tip:** Kann alleine oder mit Couscous oder Fladenbrot serviert werden.