

**Gestern haben wir mal eine Fischtajine nach einem Rezept unserer "Gastmama" gekocht:**

Für Ca. 4 Pers:

3-4 Scheiben Fischfilet einlegen in eine Marinade aus Zitronensaft und Gewürzen (ein Mischung aus Paprika, Chilli, Pfeffer, Curry, etwas Cumin und Zimt)

in der Tajine wird Olivenöl mit Gewürzen und Knoblauch erhitzt,

dann kommt eine Lage geschälte, in Spalten geschnittene Kartoffeln rein,

darauf legt man die Fischfilets

darauf 1-2 Zwiebeln, 1-2 Paprika, 2 geschälte Tomaten (alles gewürfelt), Oliven, etwas Harissa (Chillipaste) und einige Zitronenscheiben darauf verteilen

darüber die restliche Marinade gießen, 1-2 El. Olivenöl,

dann alles solange köcheln lassen, bis es gar ist.

dazu Pfannenbrot