





# Hähnchen-Tagine mit Datteln

Zutaten:

600 g	Hähnchenbrust
1	große Zwiebeln gehackt,
2	Knoblauchzehen gepresst
1	<i>Chili gehackt*</i>
1 TL	<i>Ingwer gehackt*</i>
Je 1 TL	<i>Kreuzkümmel, Koriander und Kurkuma*</i>
4 TL	<i>Muskatnuss*</i>
600 ml	Gemüsebrühe
100 g	<i>Datteln*</i>
60 ml	<i>Canela Öko Honig*</i>
100 g	Mandeln blanchiert und geröstet
Etwas frischer Koriander	
<i>*Im Weltladen erhältlich</i>	

-  Das Hähnchen in 2 cm große Streifen schneiden und in Olivenöl anbraten.
-  Hähnchen wieder aus der Pfanne nehmen; die Gewürze mit den Zwiebeln anbraten.
-  Dann das Hähnchen wieder zusammen mit der Gemüsebrühe dazugeben und zugedeckt 40 Minuten köcheln lassen.
-  Anschließend Datteln, Mandeln und Honig dazugeben; mit dem frischen Koriander bestreuen und servieren.

 **Guten Appetit**