

75 ml Olivenöl } in Topf erhitzen

- 2 Zwiebeln
- 1 rote Paprika
- 1 Aubergine

feingewürfelt im Topf
unter Rühren anbraten



- 1 EL Rohrzucker
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Knoblauchzehen fein geschnitten
- 1 TL Zimt
- 1 TL gemahlener Koriander

dazu geben und
kurz mit andünsten



- 400g stückige Tomaten (Dose) } dazu geben und 5 min einkochen
- 3 EL Tomatenmark } unterrühren



125g Datteln (ohne Stein)
kleingeschnitten



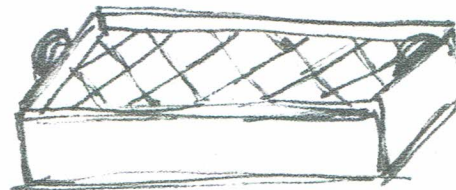
100g Mandeln gehackt

1 Bund Petersilie gehackt

1 Bund Minze gehackt

- 2 TL Cayennepeffer
- Salz

unter das Gemüse
rühren



würzen



- 2 Pk. Blätterteig
- 300g (vegane) Feta

1. Pk. Blätterteig in Auflaufform (gekühlt)
legen, Gemüse darauf geben
Feta darauf verteilen mit 2. Pk.
Blätterteig bedecken und mit
scharfem Messer in Rauten
schneiden

Im vorgeheizten Ofen 200°
(Umluft 180°) 30-35 min backen

Gemüse-Baklava