

Bulgur - Gemüse - Feta - Auflauf mit Pinienkernen

300 g	Bulgur
300 ml	Gemüsebrühe
½ TL	Kurkuma
½ TL	Currypulver
½ TL	Kardamom
½ TL	Schwarzkümmel
1 TL	Harissa
½ TL	Salz
800 g	Gemüse, gemischt, z.B. Paprika, Zucchini, Auberginen, Fenchel, Lauch, Kohlrabi, Karotten...
4 EL	Pinienkerne
200 g	Feta
4 EL	Tomaten, getrocknet, in Öl
4 EL	Minze
2 EL	Olivenöl



Gemüsebrühe erhitzen, mit Gewürzen vermischen und über den Bulgur gießen.
1/2 Stunde durchziehen lassen.

Inzwischen das Gemüse putzen und schneiden.
Sorte für Sorte mit wenig Öl anbraten.
Bulgur mit dem Gemüse mischen.

Pinienkerne rösten,
Feta würfeln,
getrockneten Tomaten würfeln,
Minze hacken
Alles mischen.

Eine Lage Bulgur-Mischung in eine mit Öl ausgestrichene Auflaufform geben.
Als nächste Lage Feta-Mischung einfüllen,
dann wieder Bulgur-Mischung, usw.
Mit Bulgur-Mischung abschließen.

Im Backrohr zugedeckt bei 200°C ca. 30 min. backen.

Mit frischer Minze garniert servieren.