

## Albatbouts (Aus Algerien)

15g Hefe  
250ml lauwarme Milch  
500g Mehl  
½ EL Salz

in  
auflösen und anschließend  
und  
hinzufügen, zu einem glatten Teig  
kneten und an einem warmen Ort  
gehen lassen, bis sich der Teig deutlich  
vergrößert hat.

### Für die Füllung:

300g Tofu  
Passierte Tomate  
1TL Ras el hannout

mit einer Gabel zerdrücken und mit  
und  
anbraten.

1 Tomate

in Scheiben schneiden.

Aus dem Teig Kugeln formen, platt drücken und mit dem Tofu, einer  
Tomatenscheibe und  
Veganen Streukäse

befüllen. Anschließend daraus Fladen formen  
und diese in einer Pfanne von beiden Seiten  
knusprig braten. Oder für 15min. Im Backofen  
backen.

**Ergibt: 9Stück**

**Zubereitungszeit: 50min.**

**Backzeit: 15min.**