



Griechische Feta-Tiropitakia

mit Auberginen-Tomaten-Salat



40-50min



2 Personen

Mmh, mit diesem Gericht träumen wir von lauen Sommernächten auf einer der unzähligen griechischen Inseln! Knuspriger Blätterteig wird mit einer würzigen Feta-Kräuter-Creme gefüllt und im Ofen gebacken. Dazu gibt es einen frischen Salat aus mediterranem Gemüse: Weich geröstete Aubergine, fruchtige Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch sorgen für das stimmige Aroma! Lecker, lecker! Da ist der Sommer zu Hause doch gar nicht schlecht!

- 1 Aubergine
- 2 Knoblauchzehen
- 150g Feta ⁷
- 10g Petersilie
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Päckchen Sesam ¹¹
- 1 rote Zwiebel
- 2 Tomaten

- 1 Ei ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- Backpapier
- kleine Pfanne

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Milch (7),
Sesamsamen (11). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 982kcal, Fett 65.5g,
Kohlenhydrate 68.4g, Eiweiß 26.6g



1. Auberginen backen

4. Tiropitakia backen

Die gegarten **Auberginen** aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Temperatur des Ofens auf 210°C (190°C Umluft) reduzieren. Die **Tiropitakia** mit dem **Sesam** bestreuen und ca. 10Min. im Ofen goldbraun backen.



2. Füllung zubereiten

Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. 1 Ei verquirlen. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken und ca. **3/4 der Petersilie** mit dem verquirlten Ei unter den **Feta** mengen. Die **1/2 der Gewürzmischung** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer zugeben und alles cremig verrühren, dabei größere **Fetastücke** mit einer Gabel zerdrücken.



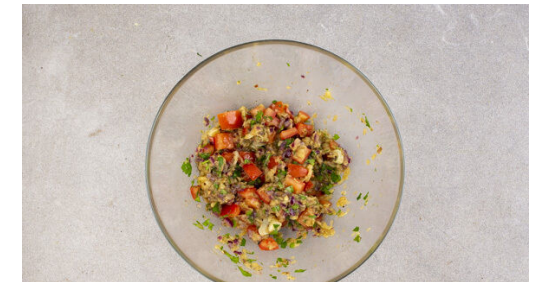
5. Salat vorbereiten

Die **Zwiebel** halbieren. **Eine Hälfte** schälen, fein würfeln und in einer kleinen Pfanne mit 1TL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. glasig anschwitzen. Die **übrige Zwiebel** für ein anderes Rezept aufbewahren. Die **Tomaten** halbieren und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Das **Fruchtfleisch** der **Auberginen** mit einem Löffel aus der Schale lösen und mit einer Gabel zerdrücken.



3. Teig füllen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem zweiten Backblech ausrollen und quer in 6 gleich große Streifen schneiden. Die **Fetacreme** gleichmäßig jeweils auf **einer Hälfte** der Streifen verstreichen und mit der **anderen Teighälfte** bedecken. Die Ränder gut mit einer Gabel verschließen.



6. Salat fertigstellen

Das **Auberginenfruchtfleisch** mit dem **Knoblauch**, der **übrigen Petersilie**, den **Tomaten**, den **Zwiebeln** und 1EL Olivenöl vermengen und gut mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker sowie 1TL Essig abschmecken. Die **Tiropitakia** mit dem **Auberginen-Tomaten-Salat** anrichten und servieren.