



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
- 100g Feta ⁷
- 10g Petersilie
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Päckchen gerösteter 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 945kcal, Fett 66.0g,
Kohlenhydrate 61.7g, Eiweiß 23.4g



Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Aubergine** längs halbieren und mit den Schnittflächen nach unten auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 20-25Min. im Ofen backen, bis die **Auberginen** weich sind. Den **Knoblauch** schälen, in feine Scheibchen schneiden und während der letzten 6-8Min. der Backzeit zu den **Auberginen** aufs Blech geben und mitrösten.



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



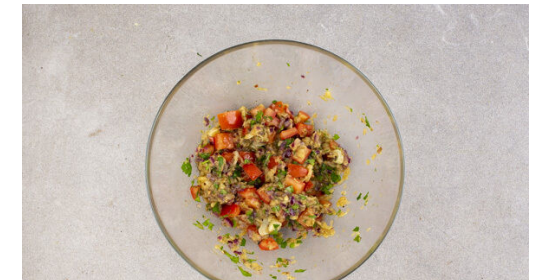
Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. 1 Ei verquirlen. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken und ca. $\frac{3}{4}$ der **Petersilie** mit dem verquirlten Ei unter den **Feta** mengen. Die $\frac{1}{2}$ der **Gewürzmischung** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer zugeben und alles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



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. 1cm große Würfel schneiden. Das **Fruchtfleisch** der **Auberginen** mit einem Löffel aus der Schale lösen und mit einer Gabel zerdrücken.



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.



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.