



Griechische Feta-Tiropitakia

mit Auberginen-Tomaten-Salat



40-50min



3-4 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!

- 2 Auberginen
- 3 Knoblauchzehen
- 200g Feta ⁷
- 2 Bio-Eier ³
- 10g Petersilie
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 2 Päckchen gerösteter Sesam ¹¹
- 1 rote Zwiebel
- 4 Tomaten

- 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 942kcal, Fett 67.3g,
Kohlenhydrate 58.8g, Eiweiß 22.8g



Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Auberginen** 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.



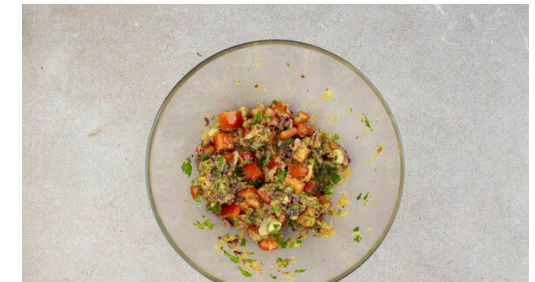
Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Die **Eier** verquirlen. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken und ca. **¾ der Petersilie** mit dem verquirlten **Ei** unter den **Feta** mengen. Die **Gewürzmischung** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer zugeben und alles cremig verrühren, dabei größere **Fetastücke** mit einer Gabel zerdrücken.



Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln, dann in einer kleinen Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3 Min. glasig anschwitzen. 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.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten ausrollen und jeweils 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 und die **Tiropitakia** mit etwas Backpapier auf ein zweites Backblech legen.



Das **Auberginenfruchtfleisch** mit dem **Knoblauch**, der **übrigen Petersilie**, den **Tomaten**, den **Zwiebeln** und 2EL Olivenöl vermengen und gut mit Salz, Pfeffer und 2 Prisen Zucker sowie 1EL Essig abschmecken. Die **Tiropitakia** mit dem **Auberginen-Tomaten-Salat** anrichten und servieren.