



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 große Aubergine
- 2 Knoblauchzehen
- 100g Feta ³
- 10g Petersilie
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 1 Packung Blätterteig ²
- 1 Päckchen Sesam ⁴
- 1 rote Zwiebel
- 2 Tomaten

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

- Backofen und 2 Backbleche
- Backpapier
- kleine Pfanne

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 967kcal, Fett 66.2g,
Kohlenhydrate 66.3g, Eiweiß 24.3g



1. Auberginen backen

4. Tiropitakia backen

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.



2. Füllung zubereiten

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



3. Teig füllen



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.