



Herzhafte Greek-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 Greek-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 große Auberginen
- 3 Knoblauchzehen
- 300g Violife Greek White
- 2 Bio-Eier ¹
- 10g Petersilie
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 2 Pck. Blätterteig ²
- 2 Pck. Sesam ³
- 1 rote Zwiebel
- 4 Tomaten

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- Backpapier
- kleine Pfanne

Eier (1), Gluten (2), Sesamsamen (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 1062kcal, Fett 74.7g,
Kohlenhydrate 82.5g, Eiweiß 16.7g



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** 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.



3. Teig füllen



6. Salat fertigstellen

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.