



TBR Gebackene Aubergine mit Fetacreme

mit Vollkornpitabrot und Hummus



ca. 30min



2 Portionen

Heute bleibt der Herd aus – wir stecken unser Gemüse und das Pitabrot einfach in den Ofen. Noch schnell eine Fetacreme püriert, Hummus dazu – und fertig! So unkompliziert war es schon lange nicht mehr. Und dabei kriegen wir jede Menge Abwechslung auf den Teller: Würzige Aubergine, frische Tomate, knuspriges Brot, cremiger Hummus – da weiß man gar nicht, wo man anfangen soll!

- 1 große Aubergine
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 100g Feta ²
- 1 Pck. Vollkornpitabrot ¹
- 1 Tomate
- 1 Becher Hummus ³

- 50ml Milch ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig ⁴

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Gluten (1), Milch (2), Sesamsamen (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 0kcal



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Aubergine** quer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und die Scheiben mit einer Gabel ein paar Mal einstechen. Die **Zwiebel** schälen und quer in ca. 0,5cm dicke Ringe schneiden. **Tipp:** Man kann die **Zwiebel** auch vorher halbieren, um das Schneiden etwas einfacher zu machen.



Die **Auberginen** und die **Zwiebeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit 2EL Olivenöl, 1EL Balsamicoessig, der **Gewürzmischung** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Das **Gemüse** auf dem Blech ausbreiten und im Ofen 25-30Min. backen, bis die **Auberginen** weich und goldbraun sind.



In einem hohen Gefäß den **Feta** mit 50ml Milch zu einer glatten **Creme** pürieren.



2 Pitabrote in ca. 2cm breite Streifen schneiden und für die letzten 6–8Min. Backzeit neben das **Gemüse** aufs Blech geben und aufbacken. Wer mag, kann auch alle **Pitabrote** verwenden. **Tipp:** Alternativ können die **Pitabrote** auch im Toaster geröstet werden, bevor sie in Streifen geschnitten werden.



Die **Tomate** in schmale Spalten schneiden und mit dem gerösteten **Gemüse** vermengen. Das Gemüse mit dem **Hummus** und der **Fetacreme** anrichten und mit den **Pitastreifen** servieren.



Der Hummus wird im Rezept serviert, so wie er ist – aber es gibt auch viele tolle Variationen, die du ausprobieren kannst: Frische Kräuter, etwas Zitronensaft, Knoblauch oder mehr Tahini sind klassische Methoden; für Neugierige und Gourmets empfehlen wir, etwas griechischen Joghurt oder eine halbe pürierte Avocado unterzuheben.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**