MARLEY SPOON

Griechische Feta-Tiropitakia

mit Auberginen-Tomaten-Salat

40-50min 2 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

- 1 Aubergine
- 2 Knoblauchzehen
- 100g Feta [3]
- 10g Petersilie
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 1 Pck. Blätterteig [2]
- 1 Pck. Sesam [4]
- 1 rote Zwiebel
- 2 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Backpapier
- kleine Pfanne

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

Allergene
Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sesamsamen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion
Energie 965kcal, Fett 63.6g, Kohlenhydrate 74.2g, Eiweiß 24.8g

1. Auberginen backen

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.

2. Füllung zubereiten

Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. 1 Ei verquirlen. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken und ca. **¾ der Petersilie** mit dem verquirlten Ei unter den **Feta** mengen. Die **½ der Gewürzmischung** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer zugeben und alles cremig verrühren, dabei größere **Fetastücke** mit einer Gabel zerdrücken.

3. Teig füllen

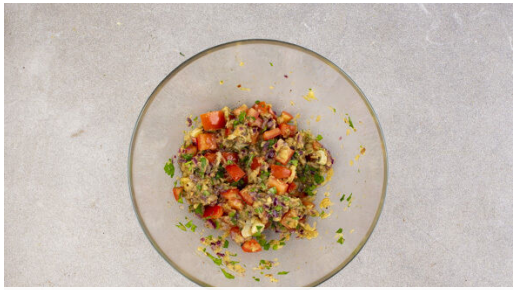
Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem zweiten Backblech ausrollen und quer in 6 gleich große Streifen schneiden. Die **Fetacreme** gleichmäßig jeweils auf **einer Hälfte** der Streifen verstreichen und mit der **anderen Teighälfte** bedecken. Die Ränder gut mit einer Gabel verschließen.

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.

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.



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.

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**