



Herzhafte Greek-Tiropitakia

mit Auberginen-Tomaten-Salat



40-50min



4 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

- 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

Was du zu Hause benötigst

- 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), Sesamsamen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Auberginen backen

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.



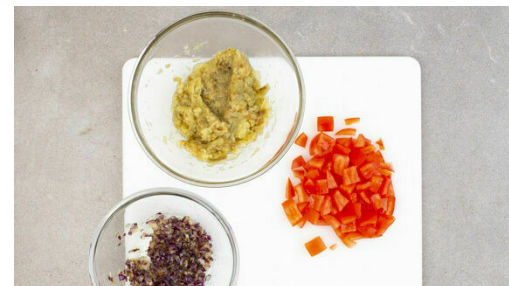
4. Tiropitakia backen

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

Den **Greek White** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln. Die **Eier** verquirlen. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken und ca. $\frac{3}{4}$ der **Petersilie** mit dem verquirlten **Ei** unter den **Greek White** mengen. Die **Gewürzmischung** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer zugeben und alles cremig verrühren, dabei größere **Greekstücke** mit einer Gabel zerdrücken.



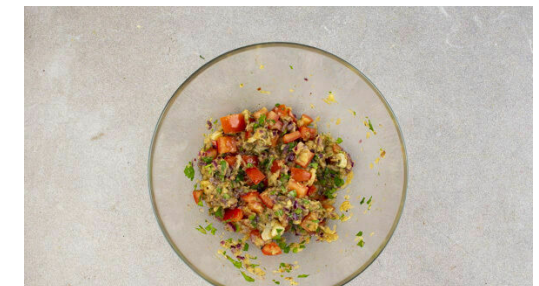
5. Salat vorbereiten

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

Die **Teige** mit dem Papier nach unten ausrollen und jeweils quer in 6 gleich große Streifen schneiden. Die **Greekcreme** 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.



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.