



Blätterteigschiffchen mit Spiegelei und Feta

georgisch inspiriert mit gebackenem Gemüse



ca. 40min



4 Portionen

Na, wenn dieses Essen mal nicht ordentlich was hermacht! Inspiriert vom georgischen Nationalgericht Khachapuri servieren wir heute knusprige Blätterteigschiffchen mit einer köstlichen Füllung aus Feta, Auberginen und Tomaten, gewürzt mit Za'atar, einer aromatischen Kräutermischung. Und weil das noch nicht reicht, werden die Schiffchen mit einem sonnigen Spiegelei getoppt. Einfach, lecker und abwechslungsreich!

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Tomaten
- 2 Auberginen
- 200g Feta³
- 1 Pck. Za'atar-Gewürzmischung⁴
- 2 Pck. Blätterteig²
- 4 Bio-Eier¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Küchenpinsel

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 932kcal, Fett 63.4g, Kohlenhydrate 65.5g, Eiweiß 25.0g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Auberginen** in ca. 0,5cm große Würfel schneiden (siehe auch Schritt 6). **Vorsicht:** Wenn die **Auberginenwürfel** zu groß sind, werden sie nicht rechtzeitig gar.



4. Schiffchen backen

Mit dem **restlichen Teig** und der **restlichen Füllung** genauso verfahren, dabei ein zweites Blech verwenden. Die **Teige** mit 2TL Olivenöl bestreichen, die Bleche in den Ofen geben und die **Schiffchen** ca. 12Min. backen. Je nach Ofenart die Position der Bleche nach der Hälfte der Backzeit tauschen.



2. Füllung zubereiten

Den **Feta** mit 2TL Essig, 2EL Olivenöl und 4EL Wasser zerdrücken, bis er cremig ist. Die **Tomaten**, die **Auberginen**, die **Gewürzmischung** und den **Knoblauch** zum **Feta** geben, untermengen und mit Pfeffer würzen.



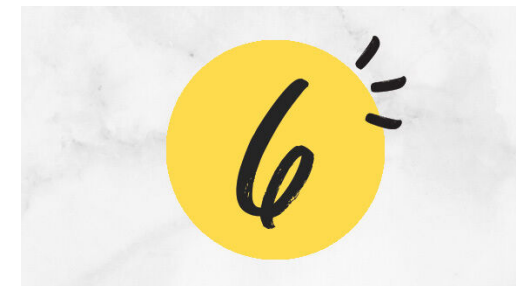
5. Eier mitgaren

Die **Schiffchen** aus dem Ofen nehmen und mit einem Löffel jeweils mittig eine Vertiefung formen. Die **Eier** aufbrechen und je **1 Ei** in die Vertiefungen gleiten lassen. Die Bleche zurück in den Ofen geben und für weiche **Eier** weitere 7-9Min., für harte **Eier** 11-13Min. backen. Die gegarten **Eier** mit Salz würzen und die **Schiffchen** servieren.



3. Schiffchen formen

Die **Blätterteige** jeweils quer halbieren. **1 Hälfte** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, zu einem Rechteck ziehen und die Kanten zu einem kleinen Rand einklappen. Die kurzen Seiten an den Enden zusammendrücken und etwas verwirbeln, sodass eine Bootsform entsteht. Gleichmäßig mit der **¼ der Füllung** bestreichen.



6. Weiche Würfel

Wenn du deine Auberginenwürfel besonders zart genießen möchtest, dann kannst du sie in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer (und etwas Kreuzkümmel nach Geschmack) bei mittlerer Hitze 4-7Min. anbraten, bevor sie in die Füllung wandern. Die Schiffchen brauchen dann im Ofen etwas weniger Zeit, also rechtzeitig nachschauen und an Land ziehen!