MARLEY SPOON



Griechische Feta-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 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

- 2 Auberginen
- 3 Knoblauchzehen
- 200g Feta [3]
- 2 Bio-Eier [1]
- 10g Petersilie
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 2 Pck. Blätterteig [2]
- 2 Pck. Sesam [4]
- 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
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Sesamsamen** (4).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 975kcal, Fett 65.0g, Kohlenhydrate 74.4g, Eiweiß 24.7g



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.



2. Füllung zubereiten

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



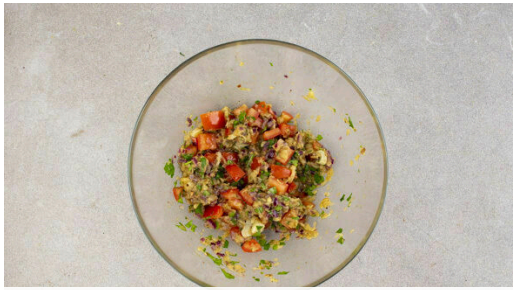
4. Tiropitakia backen

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** 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.



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.

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**