



Griechische Feta-Tiropitakia

mit Auberginen-Tomaten-Salat



40-50min



3-4 Personen

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!

- 2 Auberginen
- 3 Knoblauchzehen
- 300g Feta ⁷
- 2 Bio-Eier ³
- 10g Petersilie
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 2 Päckchen Sesam ¹¹
- 1 rote Zwiebel
- 3 Tomaten

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- Backpapier
- kleine Pfanne

Allergene
Gluten (1), Eier (3), Milch (7),
Sesamsamen (11). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

Energie 934kcal, Fett 62.3g,
Kohlenhydrate 65.0g, Eiweiß 25.6g



1. Auberginen backen


4. Tiropitakia backen



2. Füllung zubereiten

5. Salat vorbereiten

3. Teig füllen



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.