



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!

Was du von uns bekommst

- 2 Auberginen
- 3 Knoblauchzehen
- 300g Feta⁷
- 2 Bio-Eier³
- 10g Petersilie
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 2 Packungen Blätterteig¹
- 2 Päckchen Sesam¹¹
- 1 rote Zwiebel
- 3 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer 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

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

Nährwertangaben pro Portion

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



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 ausgelegtes Backblech 20-25Min. im Ofen backen, bis die **Auberginen** weich sind. Den **Knoblauch** schälen, in feine Scheiben 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 eine Gabel zerkrümeln. Die **Eier** verquirlen. Die **Petersilie** samt **Stängeln** fein hacken und ca. **3/4 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 breite 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 Temperatur des Ofens auf 210°C (180°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.