



Griechische Feta-Tiropitakia

mit lauwarmem Melanzanisalat



40-50min



2 Personen

Mhhh, mit diesem Gericht träumen wir von lauen Sommernächten auf einer der unzähligen griechischen Inseln! Fluffiger Blätterteig wird mit einer würzigen Feta-Kräutercreme gefüllt und im Rohr gebacken. Dazu gibt es einen frischen Salat aus mediterranem Gemüse: Weich geröstete Melanzani, fruchtige Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch sorgen für ein sommerliches Aroma! Lecker, lecker!

Was du von uns bekommst

- mediterrane Gewürzmischung
- Blätterteig ¹
- weißer Sesam ¹¹
- Feta ⁷
- Melanzani
- rote Zwiebel
- Knoblauchzehen
- frische Petersilie
- Tomaten
- 2 Eier ³

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- kleine Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 953.0kcal, Fett 63.5g, Eiweiß 31.7g, Kohlenhydrate 60.0g



1. Melanzani rösten

Backrohr auf 210°C Umluft vorheizen. Die **Melanzani** längs halbieren und mit den Schnittflächen nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für ca. 20-25Min. im Rohr backen. **Knoblauch** schälen und in Scheiben schneiden und für die letzten ca. 6-8Min. mit der **Melanzani** im Rohr rösten.



4. Taschen backen

Sobald die **Melanzani** weich ist, aus dem Rohr nehmen und kurz auskühlen lassen. Backrohr auf 180°C runterdrehen und **Tascherl** ca. 10Min. goldbraun backen.



2. Fülle zubereiten

Währenddessen **Feta** mit den Händen zerbröseln und ein **Ei** verquirlen. **Petersilienblätter** fein hacken. **3/4** der **Petersilie** mit **Feta**, dem **Ei**, **Gewürzmischung nach Geschmack** sowie Salz und Pfeffer verrühren und größere Stücke mit einer Gabel zerdrücken, so dass eine Creme entsteht.



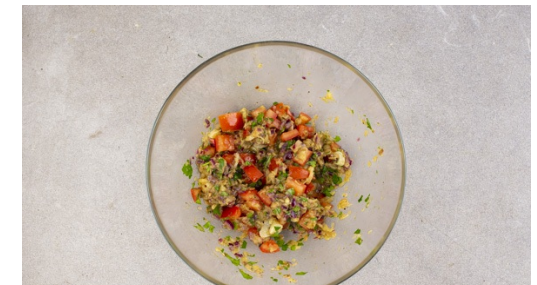
5. Gemüse schneiden

Zwiebel schälen, halbieren und eine Hälfte fein würfeln. Übrige **Zwiebel** wird nicht verwendet. **Zwiebelwürfel** in einer kleinen Pfanne mit 1EL Öl bei mittlerer Hitze ca. 2-3Min. glasig andünsten. **Tomaten** halbieren, Strunk entfernen und in 1cm große Würfel schneiden. **Fleisch** der **Melanzani** mit einem Löffel aus der Schale lösen. Mit einer Gabel zerdrücken.



3. Taschen füllen

Blätterteig mit Papier auf einem Backblech ausrollen und in 6 gleichgroße Rechtecke schneiden. **Fetafülle** gleichmäßig auf eine Seite der Rechtecke verteilen. Die andere Seite des **Teiges** über die **Füllung** klappen und gut verschließen, mit einer Gabel zudrücken. Wer mag kann die **Tascherl** mit dem übrigen **Eigelb** bepinseln und **Sesam** über die **Tascherl** streuen.



6. Salat zusammenstellen

Melanzani mit **Knoblauch**, **Tomaten**, **übriger Petersilie**, **Zwiebelwürfeln** sowie 1-2EL Olivenöl vermengen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker sowie 1-2TL Essig würzen. **Tascherl** aus dem Backrohr nehmen, auf Teller verteilen und mit **Melanzanisalat** servieren.