



## Griechische Feta-Tiropitakia

mit lauwarmem Melanzanisalat



40-50min



4 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

- weißer Sesam <sup>11</sup>
- 2 Eier <sup>3</sup>
- mediterrane Gewürzmischung
- Tomaten
- Melanzani
- rote Zwiebeln
- Knoblauchzehen
- Feta <sup>7</sup>
- Blätterteig <sup>1</sup>
- frische Petersilie

## 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 950.0kcal, Fett 64.9g, Eiweiß 28.7g, Kohlenhydrate 59.3g



### 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 den **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 Taschen ca. 10Min. goldbraun backen.



### 2. Fülle zubereiten

Währenddessen **Feta** mit den Händen zerbröseln und **Eiern** verquirlen. **Petersilienblätter** fein hacken. 3/4 der **Petersilie** mit **Feta, Eiern, 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 und fein würfeln. 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. Das **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 und **Sesam** über die Taschen streuen.



### 6. Salat zusammenstellen

**Melanzani** mit **Knoblauch, Tomaten, übriger Petersilie, Zwiebel** sowie 2-3EL Olivenöl vermengen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker sowie 1EL Essig würzen. Taschenl aus dem Backrohr nehmen, auf Teller verteilen und mit **Melanzanisalat** servieren.