

Rezept

Auberginenpita

Ein Rezept von Auberginenpita, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| 1 kleine Aubergine (ca. 180 g) | 1 Knoblauchzehe |
| 2 EL Olivenöl | Salz |
| Pfeffer | 40 g Schafkäse (Feta) |
| 75 g Joghurt | ½ TL getrockneter Oregano |
| edelsüßes Paprikapulver | 1 Pita-Brottasche |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Die Aubergine waschen, putzen und erst längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, die Scheiben längs in ca. 1 cm breite Streifen und diese dann in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Aubergine darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 1-2 Min. anbraten. Knoblauch zugeben, salzen und pfeffern. Auberginen offen 15-20 Min. braten, dabei ab und zu umrühren und 1-2 EL Wasser zugeben (so brennen sie nicht an und es braucht trotzdem nicht mehr Öl).
3. Inzwischen den Schafkäse zerbröckeln und mit einer Gabel zermusen. Mit dem Joghurt vermischen und mit Oregano, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Pitatasche aufklappen. Auberginen mit Joghurtcreme mischen und in das Brot füllen.