Rezept

Auberginen-Törtchen

Ein Rezept von Auberginen-Törtchen, am 12.10.2024

Zutaten

1	Salatgurke
2	Knoblauchzehen
	Pfeffer
1 Dose	kleine weiße Bohnenkerne (ca. 260 g Abtopfgewicht)
6 EL	Olivenöl
8 Blätter	Yufka-Teig (ca. 200 g; Kühlregal, siehe Rezept-Tipp unten)
500 g	griechischer Schafsmilch-Joghurt
	Salz
1 ca. 300 g	Aubergine
je 50 g	grüne und schwarze entsteinte Oliven
200 g	Schafskäse (Feta)
1 TL	getrockneter Oregano
4	ofenfeste Portionsformen mit ca. 15 cm ∅

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. Die Gurke schälen, halbieren und mit einem kleinen Löffel die Kerne herausschaben. Gurke grob raspeln und mit dem Joghurt verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt beiseitestellen.

2. Die Aubergine waschen, putzen und 1 cm klein würfeln. Stücke auf Küchenpapier ausbreiten und mit Salz bestreut etwas ziehen lassen.

3. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen. Die Bohnenkerne in ein Sieb gießen, kalt abbrausen und gut abtropfen lassen. Die Oliven halbieren, den Feta klein würfeln. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Auberginenwürfel trocken tupfen, im Öl rundherum 3 Min. anbraten. Mit Pfeffer und Oregano würzen. Mit Bohnen, Oliven und dem Feta mischen.

4. Die Portionsformen mit etwas Öl ausstreichen. Yufka-Teig aus der Packung nehmen, je 2 Blätter übereinander in die Formen legen – die Teigränder stehen über. Teig in den Formen vorsichtig mit einem geölten Backpinsel an den Rand drücken.

5. Die Auberginenmischung in die Törtchen verteilen. Überstehenden Teig teilweise darüber drappieren und mit restlichem Olivenöl einpinseln. In den vorgeheizten Ofen (Mitte) stellen, alles ca. 20 Min. garen und zusammen mit der Gurken-Joghurt-Sauce servieren.