

Börek mit Spinat-Feta-Füllung

Für die Börek:

6 Yufka-Teigblätter (dreieckig)	1 Ei	20 g Naturjoghurt
50 ml Milch	50 ml Sonnenblumenöl	2 EL Sesam

Für die Spinat-Feta-Füllung:

250 g frischer junger Spinat	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
2 getrocknete Tomaten	10 g Pinienkerne	75 g Feta
2 EL Harissa	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Muskatnuss
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für die Spinat-Feta-Füllung Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein hacken und in etwas Öl anbraten. Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne rösten, zerkleinern. Spinat und Petersilie waschen, sehr fein hacken, zu Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben und kurz andünsten. Die Mischung in eine Schüssel geben. Pinienkerne hinzufügen. Feta zerkrümeln, die getrockneten Tomaten würfeln und beides zu der Mischung geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Harissa abschmecken.

Für den Teig Ei, Joghurt, Öl und Milch verrühren. Ein Teigblatt mit der Spitze nach unten auf die Arbeitsfläche legen und mit der Ei-Masse bestreichen. Ein zweites Blatt passend darauf legen. Einen gehäuften Esslöffel der Füllung in der Mitte des Teigblattes verteilen, dabei etwas Platz an den Seiten lassen. Das obere Ende des Teigblattes einmal einschlagen, anschließend die Seiten einschlagen und das Teigblatt dann rollen, bis es komplett aufgewickelt ist. Die Rolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und erneut mit der Ei-Masse bestreichen, anschließend mit Sesam bestreuen. Wenn alle Börek gerollt sind, etwa 20 Minuten bei 200 Grad im Backofen backen und am Ende grillen, damit die Röllchen knusprig werden.

Börek auf Tellern anrichten und servieren.

Dennis Thöner am 22. Dezember 2015