

Zigarren-Börek mit Minzquark auf Rucola, Orangen-Dressing

Für zwei Personen

Für die Börek:

1 Rolle Yufkateig	200g Quark	1 Bund Minze
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

60-80 g Rucola	6 Kirschtomaten	1 EL Pinienkerne
----------------	-----------------	------------------

Für das Dressing:

1 Orange	1 TL Olivenöl	Pfeffer
Salz		

Den Filoteig auslegen und in 5x15 Zentimeter große Platten schneiden.

Minze abrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Anschließend mit dem Quark vermengen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Füllung mittig auf die Platten geben und diese als Zigarren einrollen. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl für etwa fünf Minuten ausbacken. Anschließend auf einem Küchencrepe abtropfen.

Für den Salat den Rucola waschen und trockenlegen. Tomaten waschen halbieren und dazugeben. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten und zum Salat geben.

Für das Dressing den Saft der Orange auspressen und in einer Pfanne zum Kochen bringen. Einen Teelöffel Olivenöl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rucolasalat auf Tellern anrichten. Dressing darübergerben und Zigarrenbörek darauf anrichten. Servieren.

Nina Jimbei am 18. Oktober 2016