

# Zigarren-Börek mit Zaziki, Nudel-Salat, Zucchini-Puffer

**Für zwei Personen**

**Für das Börek:**

1 Packung Yufka Teig	100 g Schafskäse	50 g geriebener Goudakäse
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	100 ml Pflanzenöl	Salz

**Für den Nudelsalat:**

100 g Penne Regate	100 g Rucola	100 g Cherrytomaten
1 Zitrone	100 g Mini-Mozzarella	4 EL Granatapfelsaft
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Zaziki:**

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Knoblauchzehe	250 g griechischer Joghurt
125 Quark, 40%	2 EL Olivenöl	1 TL getrocknete Minze
Salz	Pfeffer	

**Für die Zucchini-Puffer:**

1 Zucchini	1 große Karotte	3 Lauchzwiebeln
100 g geriebener Goudakäse	100 g Schafskäse	2 Eier
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 TL Backpulver
110 g Mehl	Pflanzenöl, Salz Pfeffer	

**Für das Börek:**

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, klein hacken und mit dem Schafskäse, dem Gouda zu einer Creme verrühren. Mit Salz würzen. Yufkateig in Quadrate teilen, die Creme länglich darauf verteilen und zu dünnen Rollen aufrollen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Börek darin goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für den Nudelsalat:**

Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten al dente kochen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Rucola waschen, trockenschleudern. Tomaten waschen und halbieren. Mozzarella abtropfen lassen. Olivenöl mit Granatapfelsaft vermengen. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Unter das Dressing mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rucola, Nudeln, Tomaten und Mozzarella mit dem Dressing vermengen und eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für das Zaziki:**

Gurke waschen und grob raspeln. Knoblauch abziehen, durch eine Presse drücken, mit den Gurkenraspeln sowie dem Quark und dem Joghurt verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl unterrühren.

**Für die Zucchini-Puffer:**

Zucchini und Karotte waschen, Enden entfernen und grob raspeln. Zucchini- und Karottenraspeln gut ausdrücken. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, Blättchen bzw. Fähnchen abzupfen und klein hacken. Lauchzwiebeln putzen und in feine Röllchen schneiden. Kräuter, Zucchini- und Karottenraspeln, Zwiebeln, Eier, Mehl, Käse und Backpulver vermengen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Puffer-Mix als kleine Kreise unter Wenden ca. 5 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Türkischer Vorspeisenteller: Zigarren-Börek mit Zaziki, Nudelsalat und Zucchini-Puffer auf Tellern anrichten und servieren.

Ebru Baskök am 26. September 2017