

# Börek mit Käse-Füllung, Pistazien-Feta-Creme, Salat

## Für zwei Personen

### Für den Börek:

5 Blätter Yufkateig	1 Stange Lauch (250 g)	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
100 g Weißkäse (beyaz peynir)	1 Ei	50 ml Milch
20 ml Olivenöl	Olivenöl	Butter, Salz

### Für die Pistazien-Feta-Creme:

75 g Feta	25 g gehackte Pistazien	2 EL Pistazienmark
2 EL griech. Joghurt	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote
$\frac{1}{2}$ Zitrone	$\frac{1}{4}$ Bund Dill	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
Sumach	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für den Granatapfel-Salat:

75 g Granatapfelkerne	250 g kleine Kirschtomaten	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
$\frac{1}{2}$ grüne Chilischote	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
50 g Walnüsse	1 EL Granatapfelsirup	1 TL Apfelessig
30 ml Olivenöl	1 TL Sumach	Salz

### Für den Börek:

Für die Börek-Füllung Lauch putzen und mit dem Grün in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Beides in 2 EL heißem Öl 7-9 Minuten dünsten und leicht salzen. Den Käse mit einer Gabel zerdrücken und zum Lauch geben.

Das Ei aufschlagen und mit Milch und 20 ml Öl verrühren.

Eine Pfanne mit Butter und Olivenöl einfetten und ein Yufkablatt mittig hineinlegen, so dass die Ränder überstehen. Etwa 1-2 EL der Milch-Ei Mischung darauf verteilen.

Erneut 1-2 EL Milch-Ei-Mischung darauf verteilen. Ein zweites Yufkablatt vierteln. Das erste Viertel leicht knitterig in die Pfanne auf die letzte Milch Ei-Schicht legen, etwas von der Milch-Ei-Mischung darauf tröpfeln und die Hälfte der Lauch-Käse-Füllung darauf verteilen. Zweites Viertel Teigblatt in die Pfanne darauf geben, Milch-Ei-Mischung wieder darüber geben und die andere Hälfte der Füllung darauf verteilen. Das dritte Viertel-Teigblatt knitterig einschichten, mit etwas Milch-Ei-Mischung übergießen und das letzte Viertel-Teigblatt einschichten. Mit etwas Milch Ei-Mischung bepinseln und die überstehenden Ränder in die Pfanne falten. Mit dem Rest der Milch-Ei-Mischung vorsichtig bestreichen.

Bei schwacher bis mittlerer Hitze Börek in der Pfanne 6-7 Minuten anbraten bis die untere Seite goldbraun ausgebacken ist.

Einen flachen Teller mit etwas Olivenöl einstreichen. Börek mit Hilfe des Tellers stürzen, wieder zurück in die Pfanne gleiten lassen und von der anderen Seite ebenfalls 6-7 Minuten anbraten. Zum Schluss auf einen Servierteller stürzen und in kleine Portionen zerteilen.

### Für die Pistazien-Feta-Creme:

Dill und Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Knoblauch abziehen und auspressen. Chili entkernen und hacken. Schale einer halben Zitrone abreiben und auspressen.

Feta mit Joghurt, Olivenöl, Kräutern, Pistazienmark, Knoblauch, Chili sowie Zitronensaft und -Abrieb in einen Becher geben und pürieren.

Die gehackten Pistazien untermischen und mit Sumach, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Granatapfel-Salat:

Tomaten von Stielen und Kerngehäuse befreien und würfeln. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Minze und Petersilie abrausen, trockenwedeln und die Blätter fein hacken. Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Chili entkernen und fein würfeln.

Alle vorbereiteten Zutaten mit den Granatapfelkernen in einer Schüssel zu einem Salat vermengen.

Aus Sumach, Granatapfelsirup, Olivenöl, Essig und Salz ein Dressing anrühren, über den Salat gießen und gut vermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kristin Stavermann am 18. Januar 2022