

# Börek mit Ratatouille

## Für 4 Personen

### Börek:

450 g vorw. festk. Kartoffeln	Salz	2 EL Pinienkerne
6 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 Bd. glatte Petersilie
100 g Butter	Zucker	1 gestr. EL Tomatenmark
1 TL edelsüßes Paprikapulver	Cayennepfeffer	8-12 Yufka-Teigblätter
2 Eigelb, verquirlt	Backpapier	

### Ratatouille:

1 kl., gelbe Paprikaschote	1 kl., rote Paprikaschote	1 kl. Aubergine
1 kl. Zucchini	3 EL Olivenöl	4 Schalotten
2 Knoblauchzehen	6 EL passierte Tomaten	1 EL gehackter Rosmarin
Salz, Pfeffer, Zucker	Cayennepfeffer	

**Börek:** artoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser weich garen.

Inzwischen die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Falls Sie Walnüsse verwenden, diese nach dem Rösten grob hacken. Petersilie waschen und trocken schüttern, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Die Butter in einem Topf aufschäumen.

Schalotten, Knoblauch und eine Prise Zucker zufügen und zugedeckt in etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze weich schmoren, dabei gelegentlich umrühren. Tomatenmark und Paprikapulver unterrühren.

Die Kartoffeln in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen, zur Schalottenmischung in den Topf geben und mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer zerdrücken und untermischen. Petersilie und Pinienkerne unterrühren. Die Kartoffelmasse mit Salz und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Die Yufka-Teigblätter mit der Spitze nach oben auf die Arbeitsfläche legen. Jeweils 1-2 EL Kartoffelfüllung in die Mitte geben und quer etwas verteilen. Die Teigränder mit etwas Eigelb bestreichen. Die seitlichen Teigecken über der Füllung zusammenschlagen. Dann die Teigblätter von der Längsseite zur Spitze aufrollen. Die Böreks mit etwas Abstand zueinander auf das Blech legen und mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Im Ofen auf der mittleren Schiene in 12-15 Minuten goldbraun backen.

**Ratatouille:** Die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen, waschen und fein würfeln. Aubergine und Zucchini waschen und ohne Stielansätze ebenfalls fein würfeln. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und das Gemüse darin bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Schüssel geben.

Schalotten und Knoblauch schälen, fein hacken und im restlichen Öl (1 EL) glasig anschwitzen. Passierte Tomaten und Rosmarin zugeben, etwas einkochen und mit Salz, sowie je einer Prise Zucker und Cayennepfeffer würzen. Unter die Gemüswürfel mischen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Anrichten:** Die heißen Börek mit dem Gemüse servieren. Falls Sie noch einen Rest von der Börek-Masse übrig haben, können Sie diesen auch noch dazu reichen. Und wenn Sie möchten, können Sie das Gericht mit Auberginenchips dekorieren. Dafür schneiden Sie eine Aubergine in hauchdünne Scheiben, salzen diese, lassen sie zehn Minuten ziehen und tupfen sie dann mit Küchenkrepp ab. Dann in Mehl wenden und in heißem Fett frittieren, bis sie zart braun werden.

Ali Güngörmüs am 21. Dezember 2020