

Börek mit Gurken-Joghurt

Für 2 Personen

Für die Börek:

500 g Blattspinat	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl	Salz	1 Prise Muskat
1 rote Zwiebel	150 g Rinderhackfleisch	1 Prise Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Tomatenmark	3 Stängel Koriander	3 Stängel glatte Petersilie
150 g Schafskäse (Feta)	1 TL Bio-Zitronen-Abrieb	1 Prise Paprikapulver
9 Blätter Yufkateig (dreieckig)	ca. 150 ml Frittierfett	

Für den Joghurt:

1 Salatgurke	1 Bund Dill	300 g türkischer Joghurt
Salz	10 Walnusskernhälften	1 Granatapfel

Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein schneiden.

In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, die Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, den Spinat dazu geben, zusammenfallen lassen, mit Salz und Muskat würzen. Dann auf ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Die rote Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, die Zwiebel darin anschwitzen. Das Hackfleisch zugeben, mit Salz und Kreuzkümmel würzen, Tomatenmark zugeben und das Hackfleisch braten, bis es gar ist.

Koriander und Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Schafskäse in eine flache Schüssel geben, mit einer Gabel zerdrücken, Zitronenschale, etwas Paprikapulver, Koriander und Petersilie zugeben und vermischen.

Den abgetropften Spinat fein schneiden bzw. hacken.

Für den Joghurt die Gurke waschen, fein reiben und auf einem Sieb abtropfen lassen. Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Joghurt mit Dill und Gurke mischen und mit Salz abschmecken.

Die dreieckigen Yufkablätter jeweils mit der breiten Seite nach vorne auf die Arbeitsfläche legen und auf den breiten Rand längs jeweils Käse-, Hackfleisch- oder Spinatfüllung geben, die Enden ein wenig einklappen und den Teig aufwickeln so dass die Spitze des Teigdreiecks in der Mitte ist, diese mit Wasser befeuchten. Auf diese Weise alle Füllungen verbrauchen.

In eine tiefe Pfanne fingerhoch Frittierfett erhitzen und die Teigtaschen darin nacheinander darin goldbraun frittieren. Zum Entfetten auf Küchenpapier legen.

Die Walnüsse grob hacken, Granatapfel halbieren und die Kerne herausstreichen. Joghurt mit Granatapfelkernen und Nüssen bestreuen.

Börek anrichten, den Joghurt dazu reichen. Dazu passt Romanasalat mit Vinaigrette mariniert.

Jacqueline Amirfallah am 03. Februar 2016