

# Offener Börek mit Gemüse und Garnelen

## Für 4 Portionen:

24 Garnelen mit Kopf	4 Knoblauchzehen	2 (weiße) Zwiebeln
2 Zitronen	2 Rollen Blätterteig	2 Auberginen
2 grüne Spitzpaprika	2 rote Spitzpaprika	400 g Kirschtomaten
200 g Fetakäse vom Schaf	8 - 10 Stängel Petersilie	4 Stängel Basilikum
8 - 10 Stängel Thymian	Salz, schwarzer Pfeffer	Olivenöl

Ofen auf 210 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Blätterteig ausrollen, mehlieren, das Papier abziehen und mit einem großen Ausstecher (ca. 15 cm Durchmesser) vier große Teigkreise portionieren. Mit einer Gabel jedes Teigstück mehrfach einstechen, damit der Blätterteig nachher im Ofen nicht aufgeht. Die Teigkreise auf ein Blech mit Backpapier legen, bei 210 Grad Ober/Unterhitze 15 - 20 Minuten backen und anschließend auf einem Ofengitter abkühlen lassen.

Die Auberginen in ca. 0,5 cm dünne Scheiben schneiden, auf einem Küchentrepp auslegen, von beiden Seiten salzen und für ca. 30 Minuten beiseitestellen. Mit einem weiteren Küchentrepp trockentupfen und die Scheiben mit Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Anschließend zur Seite stellen.

Spitzpaprika und Zwiebeln klein schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl kräftig anbraten. Den Knoblauch schälen, andrücken und etwas später hinzugeben, damit er nicht verbrennt - ebenso ein paar Stängel Thymian. Das Gemüse salzen und pfeffern. Anschließend zur Seite stellen.

Die Kirschtomaten einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, in Eiswasser abschrecken und die Haut abpellen.

Die Garnelen schälen und vom Darm befreien. Tomaten und Garnelen mit Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Am Ende die gehackte Petersilie hinzufügen und mit den Tomaten und Garnelen vermengen.

Die Blätterteig-Buns durchschneiden und eine Hälfte mit dem Gemüse und den Garnelen belegen. Den Feta mit einer Feinreibe darüber reiben und mit gezupften Basilikumblättern garnieren. Die zweite Hälfte des Buns darüberlegen. Mit einem Spritzer Olivenöl abrunden.

Ali Güngörmüs am 05. Dezember 2022