

## Spinat-Suppe mit Schafskäse-Börek

### Für 4 Personen

300 g Mehl	200 ml Wasser	Salz
500 g Spinat	2 Zwiebeln	2 EL Butterschmalz
1/2 Knoblauchzehe	1 TL Fenchelsamen	200 g Schafkäse
2 EL Olivenöl	1 EL Butter	1 EL Mehl
1 l Geflügelbrühe	1 Prise Muskat	1 Prise Muskatblüte

Mehl, Wasser und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und würfeln, die Hälfte davon in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Die Knoblauchzehe schälen, fein schneiden und mit anschwitzen. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Die restlichen Zwiebeln in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, Fenchelsamen mörsern und mit zerbröseltem Schafskäse zugeben. Einmal kurz durchschwenken, dann die Pfanne vom Herd ziehen.

Den Teig dünn ausrollen, vier Rechtecke von ca. 20x 10 cm ausschneiden, Käsemasse darauf geben und zu langen dünnen Stangen rollen. Die Stangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit Olivenöl bestreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

In einem Topf Butter schmelzen lassen, Mehl zugeben und verrühren, mit Brühe auffüllen, unter Rühren mit dem Schneebesen aufkochen und ein paar Minuten köcheln lassen, mit Salz, Muskat und Muskatblüte abschmecken. Dann den Spinat zugeben und glatt pürieren, nochmals abschmecken. Die Suppe anrichten und mit den Schafskäsestangen servieren.

Jacqueline Amirfallah am 13. Mai 2015