



Börek mit Spinat und Feta

dazu Gurkensalat mit Birne und Minze



30-40min



3-4 Personen

Wir lieben gefüllten Teig - erst recht, wenn es sich dabei um knusprigen Blätterteig mit einer feinen Spinat-Feta-Füllung handelt! Zu unserer Variante des türkischen Klassikers Börek servierst du einen fruchtigen Salat mit Birne, frischer Gurke und Minze. Ein kleines Fest für alle Sinne ...

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 300g Babyspinat
- 300g Feta ⁷
- 1 Päckchen Schawarma-Gewürzmischung
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 2 Päckchen Sesam ¹¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Minze
- 2 Birnen
- 1 Gurke

- 1 Ei ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- Küchenpinsel
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 938kcal, Fett 61.2g,
Kohlenhydrate 67.1g, Eiweiß 24.9g



1. Zutaten vorbereiten

A top-down view of four square dumplings arranged on a black baking tray lined with blue parchment paper. The dumplings have a crimped, ruffled edge and are dusted with black pepper. Some green herbs are scattered on the parchment.

4. Boreks backen

2. Füllung zubereiten

5. Dressing anrühren

A black tray containing two square ravioli, a fork, and two rectangular pieces of pasta topped with a green herb sauce.

3. Böreks füllen



6. Birnen schneiden

Die **Birnen** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Gurke** ebenfalls in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Birnen-**, die **Gurkenwürfel** und den restlichen **Spinat** mit dem **Dressing** vermengen und den **Salat** zu den **Böreks** servieren.