



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 ...

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 200g Babyspinat
- 300g Feta ⁷
- 1 Päckchen nordafrikanische Gewürzmischung
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 2 Päckchen gerösteter Sesam ¹¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Minze
- 2 Birnen
- 1 Gurke

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 980kcal, Fett 66.0g, Kohlenhydrate 66.0g, Eiweiß 25.5g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Ca. **2/3 des Spinats** grob hacken, den **restlichen Spinat** beiseitestellen. Den **Feta** mit einer Gabel oder den Fingern zerkrümeln.



2. Füllung zubereiten

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anschwitzen. Den **Knoblauch** und **die 1/2 der Gewürzmischung** ca. 1Min. mitbraten, dann den **gehackten Spinat** zugeben und zusammenfallen lassen. Die **Füllung** aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen. Den **Feta** und 1 Ei unterrühren, mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Gewürzmischung** abschmecken.



3. Böreks füllen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und jeweils in **4 gleich große Streifen** schneiden. Die **Füllung** jeweils auf einer Hälfte der Rechtecke verteilen, dabei überschüssige **Flüssigkeit** zurückhalten. Die **Füllung** mit der anderen Hälfte der **Teigstücke** bedecken, die Enden mit einer Gabel andrücken und gut verschließen.



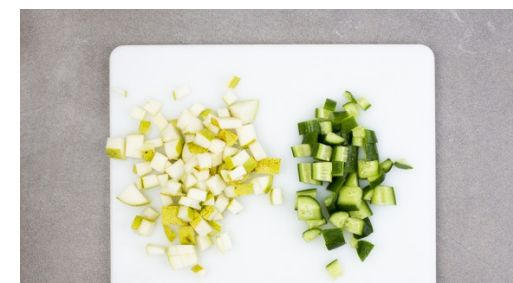
4. Böreks backen

Die **übrige Flüssigkeit** mit einem Pinsel auf den **Böreks** verstreichen. Mit **Sesam** bestreuen und ca. 15-20Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



5. Dressing anrühren

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. **1EL Zitronensaft**, **1-2TL Zitronenschale** und 2EL Olivenöl mit der **Minze** verrühren, das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



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.