



Börek mit Spinat und Feta

dazu Gurkensalat mit Birne und Minze



30-40min



2 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.

Was du von uns bekommst

- 1
- 11
- 11

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Pfeffer
- Salz
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Küchenpinsel
- Küchenreibe
- Pfanne

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

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 965kcal, Fett 72.3g, Kohlenhydrate 51.9g, Eiweiß 24.0g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 210°C Umluft (230°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. **2/3 des Spinats** grob hacken, den **restlichen Spinat** beiseitestellen. Die **1/2 des Fetas** mit einer Gabel oder den Fingern zerkrümeln, der Rest wird nicht benötigt.



2. Füllung herstellen

Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. glasig braten. Den **Knoblauch** und **Za'atar** nach Geschmack hinzugeben und ca. 1Min. mitbraten. Den **gehackten Spinat** dazugeben und zusammenfallen lassen. Die **Füllung** aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen lassen, dann den **Feta** und 1Ei untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Börek herstellen

Den **Blätterteig** auf einem Backblech ausrollen und in 4 gleich große, längliche Rechtecke zerteilen. 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 verschließen.



4. Börek 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.



5. Dressing anrühren

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



6. Salat zubereiten

Die **Birne** vierteln, entkernen und in 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.