



## 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.



- 11
- 1
- 11

- Olivenöl
- Pfeffer
- Salz
- Zucker

- Backblech
- Küchenpinsel
- Küchenreibe
- Pfanne

## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 805kcal, Fett 59.6g,  
Kohlenhydrate 49.1g, Eiweiß 16.0g



Den Backöfen 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. Den **Feta** mit einer Gabel oder den Fingern zerkrümeln.



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.



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 unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.



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



Den **Blätterteig** auf einem Backblech ausrollen und jeweils 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.



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