



Türkisches Käse-Spinat-Börek

mit gemischtem Salat



40-50min



3-4 Personen

In Deutschland ist Börek durch türkische Einwanderinnen und Einwanderer bekannt geworden und inzwischen ein Standardimbiss. In dieser vegetarischen Variante wird feiner Blätterteig mit einer Eiercreme-Feta-Spinat-Mischung gefüllt und im Ofen gebacken. Das Ergebnis kann sich sehen lassen und macht dich so richtig satt. Und vielleicht bleibt ja auch noch etwas für das nächste Mittagessen übrig.

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 2 Packungen Fetakäse ⁷
- 1 Packung Babyspinat
- 2 Eier ³
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 1 Päckchen Honig
- 1 Päckchen mittelscharfer Senf ¹⁰
- 2 Packungen Blätterteig ^{1,6}
- 1 Packung gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche
- große Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 908.0kcal, Fett 63.3g, Eiweiß 25.9g, Kohlenhydrate 56.8g



1. Zwiebeln schneiden

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen und in möglichst feine Würfel schneiden. Den **Käse** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln.



4. Börek vorbereiten

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und jeweils mittig halbieren. Den **Spinat** mit der **Eiercreme** und dem **Käse** vermengen.



2. Füllung vorbereiten

Die **Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. glasig anschwitzen. Den **Spinat** hinzugeben und so lange mitbraten, bis er zusammengefallen ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und beiseitestellen.



5. Börek belegen

Jeweils **1/4 der Füllung** auf einem **halben Teigstück** verteilen und mit der anderen **Teighälfte** bedecken. Mit einer Gabel den Rand fest zusammendrücken und die **Teigoberseite** einstechen.



3. Eiercreme mischen

Die **Eier** mit dem **Joghurt**, 2EL Olivenöl und ausreichend Salz und Pfeffer verrühren. Aus 2-3EL Olivenöl, 1-2EL Essig, dem **Honig**, dem **Senf** und 1-2EL Wasser ein **Dressing** anrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Börek backen

Die **Böreks** im Ofen 15-20Min. backen, bis sie goldbraun und gar sind. Vor dem Servieren 2-5Min. abkühlen lassen, dann Belieben in Stücke schneiden. Den **Salat** mit dem **Dressing** vermengen und mit den **Böreks** servieren.