



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
- 200g Babyspinat
- 200g Feta ³
- 1 Päckchen nordafrikanische Gewürzmischung
- 2 Packungen Blätterteig ²
- 2 Päckchen Sesam ⁴
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g Minze
- 2 Birnen
- 1 große Gurke

- 1 Ei ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 956kcal, Fett 66.3g,
Kohlenhydrate 63.9g, Eiweiß 22.0g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Ca. $\frac{2}{3}$ 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. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3 Min. anschwitzen. Den **Knoblauch** und **die ½ der Gewürzmischung** ca. 1 Min. 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.



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.



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.



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.