



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.

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Babyspinat
- 1 Packung Fetakäse ⁷
- 1 Päckchen Schawarma-Gewürzmischung
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Päckchen Sesam ¹¹
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g frische Minze
- 1 Birne
- 1 Minigurke

- 1 Ei ³
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Backblech
- große Pfanne
- Küchenpinsel
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 920kcal, Fett 59.3g,
Kohlenhydrate 68.9g, Eiweiß 23.4g



1. Zutaten vorbereiten

4. Böreks backen

2. Füllung zubereiten

5. Dressing anrühren

A black tray containing two square ravioli, a fork, and two rectangular pieces of pasta topped with a green herb sauce.

3. Boreks füllen

6. Birne schneiden

Die **Birne** 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.