



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

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei <sup>3</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

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

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

## Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

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



**1. Zutaten vorbereiten**

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Ca. **2/3 des Spinats** grob hacken, den **restlichen Spinat** beiseitestellen. Den **Feta** mit einer Gabel oder den Fingern zerkrümeln.



**2. Füllung zubereiten**

Die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anschwitzen. Den **Knoblauch** und **die 1/2 der Gewürzmischung** ca. 1Min. mitbraten, dann den **gehackten Spinat** dazugeben und zusammenfallen lassen. Die **Füllung** aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen lassen. Den **Feta** und 1 Ei unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Gewürzmischung** abschmecken.



**3. Böreks füllen**

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und 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 verschließen.



**4. Böreks backen**

Die **übrige Flüssigkeit** mit einem Pinsel auf den **Böreks** verstreichen. Mit dem **Sesam** bestreuen und die **Böreks** 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 schneiden. **1EL Zitronensaft, 1TL Zitronenabrieb** und 1EL Olivenöl mit der **Minze** verrühren, das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**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.