MARLEY SPOON



Feta-Spinat-Börek

dazu Gurkensalat mit Birne und Minze

30-40min 8 Portionen

Mit diesem Rezept wird groß aufgetischt – und zwar in XXL! Denn egal, ob du mal wieder die gesamte Familie am Tisch zusammenbringst, einen geselligen Abend mit Freunden planst oder für dich selbst vorkochen möchtest – unsere doppelte Portion macht es möglich! Einmal kochen, zweimal genießen: einfach, praktisch, lecker. (Dieses Rezept ergibt je nach gewählter Kochbox 4 oder 8 Portionen.)

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 400g Babyspinat (ungewaschen)
- 400g Feta [3]
- 4 Bio-Eier [1]
- 2 Pck. nordafrikanische Gewürzmischung
- 4 Pck. Blätterteig [2]
- 4 Pck. Sesam [4]
- 2 unbehandelte Zitronen
- 20g Minze
- 3 Birnen
- 3 Gurken

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2–4 Backbleche
- große Pfanne
- Küchenpinsel
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Sesamsamen** (4).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 953kcal, Fett 63.8g, Kohlenhydrate 70.0g, Eiweiß 24.2g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Ca. ⅔ **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 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2–3Min. anschwitzen. Den **Knoblauch** und die **½ der Gewürzmischung** ca. 1Min. mitbraten, dann den **gehackten Spinat** zugeben und zusammenfallen lassen. Die **Füllung** aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen. Den **Feta** und die **Eier** unterrühren, mit Salz, Pfeffer und ggf. mehr **Gewürzmischung** würzen.



3. Böreks füllen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf Backblechen ausrollen und in **je 4 gleich große Streifen** schneiden. Die **Füllung ohne überschüssige Flüssigkeit** auf einer Hälfte der Rechtecke verteilen und mit der anderen **Teighälfte** bedecken, die Ränder mit einer Gabel verschließen. Wer nur 2 Backbleche besitzt, belegt den **Teig** auf der Arbeitsfläche und backt die **Böreks** nacheinander.



4. Böreks backen

Die **übrige Flüssigkeit** mit einem Pinsel auf den **Böreks** verstreichen. Mit **Sesam** bestreuen und 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 oder in mehreren Durchgängen arbeiten.



5. Dressing anrühren

Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitronen** halbieren und auspressen. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. **2EL Zitronensaft**, **2-3TL Zitronenschale** und 4EL Olivenöl mit der **Minze** verrühren, das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Birnen schneiden

Die **Birnen** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Gurken** 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**