

Börek mit Spinat-Feta-Füllung

VORBEREITEN

10
Min.

RUHEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Börek Röllchen

12 Yufkateig-Blätter
50 ml Wasser
1 Esslöffel Milch
1 Eigelb
2 Esslöffel Schwarzkümmel
2 Esslöffel heller Sesam

Für die Füllung

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel Olivenöl
150 g Babyspinat
150 g Fetakäse
2 Zweig(e) Thymian
2 Esslöffel griechischer Joghurt
1 Prise(n) Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer

Für den Paprika-Dip

100 g Ajvar
200 g griechischer Joghurt
1 Teelöffel Thymian
Salz, Pfeffer

Heute führt mich mein kulinarischer Weg in die **türkische Küche**. Es gibt Börek: gefüllte Zigarrenröllchen aus Yufkateig. Meiner Meinung nach neben den Spezialitäten wie Pide, Köfte-Spieße und Lahmacun einfach ein "must-do" der türkischen Kulinarik! Und weil viele dieser Köstlichkeiten häufig eher fleischlastig sind, habe ich mich heute für eine **vegetarische Variante** entschieden: **Börek mit Spinat-Feta-Füllung**. Aber weißt du, was ich an den knusprigen Zigarrenröllchen besonders liebe? Sie lassen sich so herrlich einfach zubereiten. Innerhalb von wenigen Minuten ist die Füllung fertig, danach musst du sie nur noch in die Yufkateig-Blätter rollen. Aufrollen – bestreichen – ab in den Ofen.

Aber wusstest du, dass es mehrere Börek-Arten gibt - z. B. auch als Auflauf, zur Schnecke oder Rose geformt? Korrekterweise haben wir es hier also mit **Sigara Börek** – den Zigarrenröllchen – zu tun. Und sind wir doch mal ehrlich, in Form von Röllchen lässt es sich doch noch viel besser snacken!

- 1 -

Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel fein würfeln und Knoblauch hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln bei mittlerer Hitze darin anschwitzen. Knoblauch dazugeben. Babyspinat waschen, in die Pfanne geben und zusammenfallen lassen. Anschließend abkühlen lassen.

- 2 -

Währenddessen Feta in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Thymianblätter abzupfen, fein hacken und die Hälfte zum Feta geben. Spinat und restliche Zutaten für die Füllung in die Schüssel geben und alles gut vermengen.

Börek mit Spinat-Feta-Füllung



- 3 -

Für die Börek Röllchen Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und Yufkateig-Dreiecke mit der Spitze nach oben auf dem Blech auslegen. Jedes Teigblatt mit Wasser befeuchten und je 1 EL Füllung auf der unteren Hälfte verteilen. Die seitlichen Teigränder über die Füllung klappen und zur Spitze hin fest aufrollen.



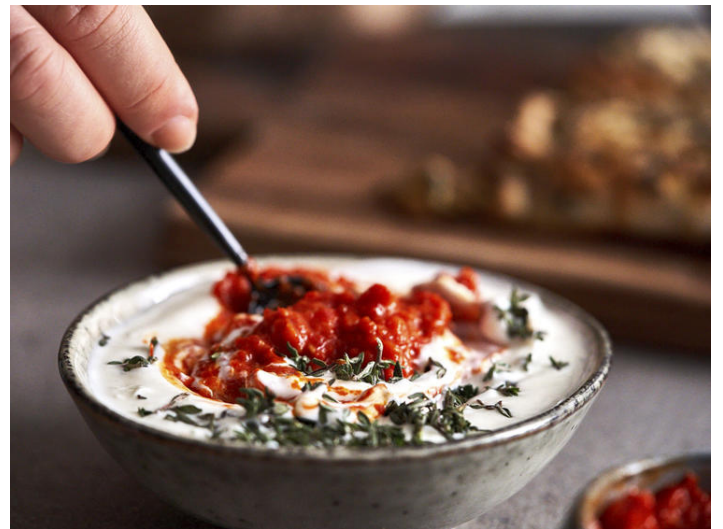
- 4 -

Milch mit Eigelb verquirlen und die Röllchen damit bepinseln. Mit Schwarzkümmel und Sesam bestreuen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.



- 5 -

Für den Paprika-Dip Ajvar mit Joghurt und restlichem Thymian verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.



- 6 -

Ofenwarme Börek Röllchen mit Paprika-Dip servieren.