

Knusprige Böreks mit Feta und Spinat



Börek ist zwar nicht ganz so bekannt wie Döner oder Falafel, aber mindestens genauso gut. Unsere Variante der orientalischen Spezialität steckt voll rassigem Feta, Spinat und knackiger Baumnüsse.

Das Strudelgebäck wird hauptsächlich im Orient und im Balkan gegessen. Je nach Region ändert auch der Name: Burek, Börek oder Pite. Diese Spezialität wird aus Yufka- oder Blätterteig zubereitet und mit allem gefüllt, was schmeckt. Gemüse oder Hackfleisch machen sich in Börek genauso gut wie Käse oder eben Spinat und Feta.

Yufkateig ist sehr brüchig, was beim Arbeiten etwas Geduld erfordert. Wenn der Teig vor dem Arbeiten mit Flüssigkeit bepinselt wird (siehe Zubereitung), lässt er sich einfacher falten und in Form bringen. Wem dafür Zeit oder Fingerspitzengefühl fehlt, kann Teig und Füllung auch wie eine Lasagne in eine Auflaufform schichten und dann backen. In kleine Portionen geschnitten eignen sich die Börek-Happen übrigens auch gut als Apéro.

- 4-5 Yufkateigblätter (aus dem türkischen Laden) oder alternativ Blätterteig
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 150 g Spinat, frisch
- 200 g Feta, zerbröseln
- 2 Handvoll Baumnüsse, gehackt
- 2 Handvoll Peterli, gehackt
- 2 Eier
- 2 dl Milch
- 0,5 dl Olivenöl
- Etwas Sesam zum Bestreuen
- Salz & Pfeffer

1. Zwiebel und Knoblauch andünsten; Spinat dazugeben und mitdünsten, bis er zusammengefallen ist. Leicht würzen und etwas auskühlen lassen.
2. In einer Schüssel Eier, Milch, Öl, Salz und Pfeffer gut vermischen, beiseitestellen.
3. Die Teigblätter auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit etwas von der Ei-Milch-Flüssigkeit bepinseln. Feta mit dem Spinat, den Baumnüssen und dem Peterli mischen.
4. Die Mischung in den Yufkateig einschlagen. Hier gibt es verschiedene Möglichkeiten, die Böreks zu formen: als Börek-Zigarren, als Börek-Päckli, oder wer gut mit dem Teig zurechtkommt, als Börek-Schnecken. Dies so oft wiederholen, bis Teig und Füllung aufgebraucht sind.
5. Danach die Böreks nochmals dick mit der Flüssigkeit bepinseln, mit Sesam bestreuen und bei 200 Grad 20 bis 25

Minuten backen.

Zubereitungsdauer: circa 50 Minuten

Samara Rosso Basilicata IGP



Leuchtendes Rubinrot. Kräftige Aromen von Sauerkirschen, kandierten Früchten, aromatischen Kräutern und einem Hauch Vanille und Schokolade. Voll im Gaumen mit reifen, kräftigen Tannieren und langem Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#) >