

Börek mit Schafskäse (Feb3)

Für die Spinat-Feta-Füllung schneidet ihr die Schalotte in feine Würfel und dünstet diese in etwas Olivenöl in einem kleinen Topf kurz an. Anschließend kommt der Spinat hinzu und lasst ihn kurz mitgaren, bis er einigermaßen zusammengefallen ist. Mit etwas Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Den Fetakäse zerkrümelt ihr ein wenig. Für die zweite Füllung wascht ihr den Frühllauch und schneidet ihn in feine Ringe. Der Käse und die Pute werden je nach Größe der Scheiben einfach halbiert bzw. geviertelt.

Den Börek füllen

1. Nun könnt ihr die Börek zubereiten. Dafür legt ihr die Yufka-Blätter mit der breiten Seite vor euch hin und pinselt sie mit etwas Wasser ein. Lasst etwa 1 cm Rand an allen Seiten frei und legt eure gewünschte Füllung in einer Linie an der breiten Seite auf.
2. Nun werden erst die beiden äußeren Seiten und dann die breite Seite umgeklappt. Anschließend wird das Ganze zur Spitze hin fest aufgerollt. Die Dreieckspitze bepinselt ihr dann noch einmal mit etwas Wasser, damit diese den Börek verschließen kann. Wenn ihr etwas Sesam auf eure Börek haben wollt, dann bestreicht ihr die aufgerollten Teile nochmal mit Wasser und könnt so etwas von dem Sesam darauf streuen.



Zutaten

- 12 Yufka Teigblätter
- Etwas Wasser
- Sesam (optional)
- 150 g frischen Babyspinat
- 1 kleine Schalotte
- 100 g Fetakäse
- Salz, Pfeffer, Muskat
- etwas Olivenöl
- etwas Sesam
- 3 Scheiben Emmentalerkäse oder geriebenen Emmentaler
- 6 Scheiben geräucherte Putenbrust
- 1-2 Stangen Frühllauch

3. Dann werden die Börek für bei 230° C für etwa 15 Minuten auf dem Gitter in der Heißluftfritteuse gebacken.