Börek mit Spinat und Schafskäse

Ausländische Küche » Türkische Küche

Zutaten (9 Stück)

» 750g Blattspinat
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 1 Zwiebel(n)
» 2 EL Olivenöl
» Salz & Pfeffer
» 200g Schafskäse
» 1 Pk. Yufka-Teigblätter
» 1 Eigelb

Bewertung

Beschaffung
Spezial-Laden

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Spinat waschen, putzen und gut abtropfen lassen. Knoblauch und Zwiebel schälen, fein hacken. Öl erhitzen. Knoblauch und Zwiebel darin glasig dünsten. Spinat zufügen, zusammenfallen lassen und würzen. Schafskäse fein würfeln und untermischen.

2. Je zwei Teigdreiecke übereinander legen, 2EL Füllung in die Mitte geben. Teigränder mit verquirltem Eigelb bestreichen. Teig zu Dreiecken übereinander schlagen, dafür erst die Spitze Seite umklappen, dann die Seiten darüber schlagen. Mit Rest Eigelb bestreichen.

3. Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im heißen Ofen bei 150°C ca. 20min backen.

Dazu passt ein bunter Salat.

Tipp: Statt Yufka-Teigblättern kann man auch Blätterteig verwenden.

Nährwerte: 180kcal/E8g/F7g/KH21g pro Stück

angelegt am: 28.04.2004 Rezept-Nr: 1068

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke