



Käse-Spinat-Börek

mit gemischtem Salat



40-50Min.



2 Personen

In Deutschland ist Börek durch türkische Einwandererinnen und Einwanderer bekannt geworden und ist inzwischen ein Standardimbiss. In dieser vegetarischen Variante wird Filoteig mit einer Eiercreme, Hirtenkäse und Spinat geschichtet und im Ofen gebacken. Das Ergebnis kann sich sehen lassen und macht dich so richtig satt. Und vielleicht bleibt ja auch noch etwas für den Mittagsimbiss übrig.

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 1 Packung gemischter Salat
- 1 Trakaja Käse Feta Art ⁷
- 1 Packung Blattspinat
- 1 Päckchen Lucy's Great Golden Honey-Mustard Dressing ¹⁰
- 1 Filoteig ¹
- 1 Packung Freiland-Eier (2 Stück) ³

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Umluftfunktion
- mittelgroße Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 790.0kcal, Fett 47.0g, Eiweiß 34.3g, Kohlenhydrate 67.1g



1. Käse krümeln

Den Umluftofen auf 180°C vorheizen. Die **Zwiebel** schälen und sehr fein hacken. Den **Käse** mit den Händen krümeln.



2. Füllung vorbereiten

In einer mittleren Pfanne die **Zwiebelwürfel** in 1EL Pflanzenöl ca. 1-2Min. auf mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Dann den **Blattspinat** hinzufügen und so lange mitbraten, bis dieser eingefallen ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und vorerst zur Seite stellen.



3. Eiercreme mischen

Inzwischen die **Eier** mit dem **Joghurt**, 2-3EL Pflanzenöl und ausreichend Salz und Pfeffer mischen.



4. Börek vorbereiten

Den **Filoteig** ausrollen, einmal mittig halbieren und in drei gleich große Stapel teilen. **Zwei Blätter Filoteig** in einer Auflaufform auslegen und mit **3EL Eiercreme** bestreichen. So lange weitermachen, bis der erste Stapel aufgebraucht wurde, mit **Filoteig** abschließen und leicht festdrücken.



5. Börek belegen

Die **Hälfte des Spinats** über den **Teig** verteilen, mit der **Hälfte des Käses** belegen und mit dem **zweiten Stapel Teig** und **Eiercreme** wie in **Schritt 4** bedecken. Sobald dieser ebenfalls aufgebraucht wurde, den **Rest des Spinats** und **Käses** darauf verteilen, festdrücken und den **letzten Filostapel** mit der **restlichen Eiercreme** aufbrauchen, mit **Filoteig** abschließen.



6. Börek backen

Die letzte Schicht **Filoteig** mit etwas Pflanzenöl bestreichen. Mit einem scharfen Messer in der Auflaufform vierteln, damit der **Teig** besser durchbackt. Dann für ca. 25-30Min. im Ofen goldgelb backen, bis der **Teig** aufgeht. Vor dem Servieren ca. 2-5Min. auskühlen und einfallen lassen. Inzwischen den **Salat** mit dem **Dressing** mischen und dazu servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**