

MARLEY SPOON



Börek mit Spinat und Feta,

dazu Gurkensalat mit Birne und Minze



30-40min



4 Personen

Wir lieben gefüllten Teig - erst recht, wenn es sich dabei um knusprigen Blätterteig mit einer feinen Spinat-Feta-Füllung handelt. Zu unserer Variante des türkischen Klassikers Börek servierst du einen fruchtigen Salat mit Birne, frischer Gurke und Minze. Börek wird in der Türkei am liebsten schon zum Frühstück gegessen, wir können uns keinen besseren Weg vorstellen, um in den Tag zu starten!

Was du von uns bekommst

- Minze
- Za'atar
- Birne
- Zitrone
- Feta ⁷
- Salatgurke
- Babyspinat
- Knoblauchzehe
- Blätterteig ¹
- rote Zwiebel
- weißer Sesam ¹¹

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Küchenreibe
- mittelgroße Pfanne

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

Allergene

Eier (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 814.0kcal, Fett 53.9g, Eiweiß 18.5g, Kohlenhydrate 60.8g



1. Zwiebel schneiden

Das Backrohr auf 210°C Umluft (230°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen und in kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. **2/3** des **Spinats** grob hacken. Den restlichen **Spinat** beiseite stellen. Den **Feta** mit den Händen zerkrümeln.



2. Fülle herstellen

Eine mittelgroße Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittelhoch erhitzen und die **Zwiebel** für 2-3Min. darin anbraten. **Za'atar** nach Geschmack und **Knoblauch** hinzugeben und für eine weitere Min. mitbraten. Dann den **Spinat**iterrühren bis dieser einfällt. **Fülle** aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen lassen und **Feta** sowie ein **Ei**iterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.



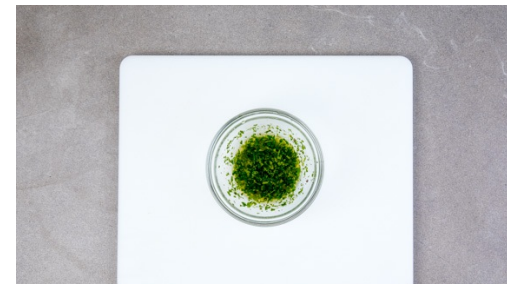
3. Börek hertsellen

Die **Blätterteige** auf je ein Backblech ausrollen und jeweils in vier gleich große Balken schneiden. Die **Fülle** auf der oberen Hälfte eines jeden Balkens verteilen. Dabei überschüssige Flüssigkeit zurückhalten. Dann die untere Hälfte umklappen um den **Börek** zu schließen. Die Enden mit einer Gabel andrücken.



4. Börek backen

Die übrige Flüssigkeit der **Fülle** mit einem Pinsel über die **Teigtaschen** verstreichen und die **Teigtaschen** mit **Sesam** bestreuen. Dann das Blech für ca. 15-20Min. im Backrohr geben bis die **Börek** goldbraun sind. Nach der Hälfte der Backzeit Bleche tauschen, so dass die **Börek** gleichmäßig backen.



5. Dressing anrühren

Die Schale der **Zitrone** abreiben und die **Zitrone** auspressen. Die **Minzblätter** vom Stiel zupfen und die **Blätter** fein hacken. 1EL **Zitronensaft**, 1-2TL **Zitronenschale**, 2EL Olivenöl mit der **Minze** verrühren und das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Salat vermengen

Birnen vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Gurke** in gleichgroße Würfel schneiden. Den restlichen **Spinat** mit den **Birnen**, der **Gurke** und dem **Dressing** verrühren. Die **Börek** zusammen mit dem **Salat** anrichten und servieren.