Einfacher Börek mit Spinat und Feta

Das Rezept von dem einfachen Börek mit Spinat und Feta ist zwar etwas aufwendiger, aber dafür einfach in der Zubereitung. Ein toller Snack für viele Gelegenheiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,5 h

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 2,1 h

Zutaten

400 g	Blattspinat (TK)
2 Stk.	Zwiebeln (kleine)
2 Stk.	Knoblauchzehe (oder nach Belieben)
1 Schuss	Öl (zum Braten)
2 Stk.	Feta (ca. 300g oder nach Belieben)
Nach Belieben	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Chilipulver
3 Packungen	Filo-Teig (oder Yufka-Teig)
120 ml	Milch
100 ml	Öl
100 g	Butter
Nach Belieben	Sesamkörner

Zubereitung

1. Für das **einfache Börek mit Spinat und Feta** die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Dann die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und den Knoblauch pressen.

2. Nun etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch glasig dünsten.

3. Dann den gefrorenen Spinat hinzugeben und so lange braten, bis er vollständig aufgetaut ist.

4. Jetzt die Masse mit Pfeffer und wenig Salz würzen.

5. Den fertigen Spinat nun in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

6. Danach die Butter in der heißen Milch zum Schmelzen bringen.

7. Hinterher das Öl hinzufügen.

8. Als nächstes den Feta in feine Stücke zerbröseln und zum Spinat geben.

9. Jetzt die Füllung nach Belieben mit Chili würzen und gegebenenfalls noch mal abschmecken.

10. Nun vorerst nur 5 Filoteigblätter aus dem Kühlschrank nehmen und davon nur ein Blatt auf Backpapier oder Ähnliches ausbreiten.

11. Dieses Blatt nun dünn mit dem Butter-Öl-Gemisch bepinseln.

12. Danach das zweite Blatt auf das erste Blatt legen und ebenfalls bepinseln. Diesen Schritt nun so lange fortführen, bis letztendlich 5 bepinselte Filoteigblätter übereinander liegen. Dann eventuelle schon mal den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

13. Jetzt ca. 1/6 der Füllung am untersten Rand des Teiges der Länge nach verteilen (siehe

Foto).

14. Dann die linke und rechte Seite leicht zur Mitte hin einschlagen.

15. Jetzt die Teigblätter mit der befüllten Seite eng aufrollen, sodass eine geschlossene Teigrolle entsteht. Diese Vorgänge nun wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

16. Die fertigen Rollen hinterher auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

17. Die Börek-Rollen letztendlich mit etwas von dem Butter-Öl-Gemisch bestreichen und nach Belieben mit Sesam bestreuen. Die Rollen sollten nun ca. 35 Minuten goldbraun backen. Zum Servieren das Gebäck nach Belieben in Stücke schneiden und auf einem Teller anrichten. Ergibt ca. 20-24 Portionen.

Tipp

Das einfache Börek mit Spinat und Feta schmeckt natürlich auch mit anderen Füllungen. Zudem schmeckt das Gebäck warm, aber auch kalt.