



Strudel aus Yufka-Teig mit Spinat-Feta-Füllung



Zutaten

Menge	
10	rechteckige Yufka-Blätter
2 EL	Butter
1	Knoblauchzehe
200 g	cremiger Schafskäse
200 g	Spinat TK, aufgetaut
1	Muskatnuss, frisch gerieben
	Ei
	Salz
50 ml	Milch
1	Zwiebel
100 ml	Öl
1/2 TL	Pul Biber
	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 EL	heller Sesam

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen:

Zubereitungszeit: 25 Min. + 35 Min. Backzeit

pro Portion: 2369 kJ, 566 kcal, 27,6 g Kohlenhydrate, 15,9 g Eiweiß, 45 g Fett, 107 mg Cholesterin, 2,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Kennst du schon Börek? Börek ist die türkische Variante eines Strudels und eines der beliebtesten türkischen Gerichte! Unser selbstgemachter Börek ist nicht nur super schnell zubereitet, sondern auch mega lecker! Für unseren Börek brauchst du lediglich ein paar Yufka-Blätter, sowie Spinat und Schafskäse für eine super leckere selbstgemachte Füllung. Deiner Kreativität ist bei der Füllung natürlich keine Grenzen gesetzt, denn du kannst den Börek füllen, wie du willst! Wir backen unseren Börek in einer hübschen Schneckenform und bestreuen ihn vor dem Backen noch mit Sesam. Das klingt genau nach deinem Geschmack? Dann probiere unseren Börek unbedingt einmal aus! So einfach geht's:

Step 1:

Als erstes schneidest du die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel. Dann den aufgetauten Spinat ausdrücken, sodass er seine überschüssige Flüssigkeit verliert. Erhitze 2 EL Butter in einer Pfanne und dünste die Würfel darin an. Dann den ausgedrückten Spinat dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer, Muskat und Pul Biber würzen. Leicht auskühlen lassen und dann mit zerbröseltem Schafskäse mischen.

Step 2:

Nun vermengst du das Öl mit der Milch. Ein Yufka-Teigblatt mit der Ölmischung bestreichen, ein weiteres darauflegen, wieder bestreichen, dann auf das untere Ende eine Bahn Spinat legen und alles aufrollen. Anschließend formst du den Teig zu einer Schnecke und legst sie in eine mit Backpapier ausgelegte, ausgebutterte, runde Form. Mit den übrigen Blättern so verfahren, bis die Form voll ist. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 3:

Dann bestreichst du alles noch mit verquirltem Ei und streust Sesam oben drauf. Im heißen Backofen ca. 35 Minuten knusprig braun backen. Vor dem Anschneiden lässt du den Börek am besten noch kurz ruhen.