

Spinat Tomate Feta Börek vom Blech

Zutaten

1 Pkt.Yufka-Teigblätter oder Blätterteig

400 gSpinat, TK

4Tomate(n)

2Zwiebel(n)

2 Zehe/nKnoblauch

1 Pck.Schafskäse

1Ei(er)

100 mlMilch

40 mlOlivenöl

etwasSalz und Pfeffer

etwasPul Biber oder Paprikapulver

Sesam

Schwarzkümmel

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch würfeln und in einem Topf mit einem Schuss Olivenöl anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind.

Tiefgefrorenen Spinat hinzufügen und erwärmen, bis er aufgetaut ist. Spinat mit Salz, Pfeffer und Pul Biber würzen. Topf vom Herd nehmen. Feta in den Topf zerbröseln und untermischen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Blech mit einer ersten Lage Yufka auslegen, wenn die Teigblätter zu klein sind für das Backblech, mehrere Lagen Yufka nebeneinander, aber leicht überlappend legen.

Eier, Milch und Olivenöl vermischen (Teigkleber). Ca. 3 - 4 Esslöffel davon auf dem Yufkateig verteilen. Darauf eine Lage Spinatmischung verteilen, ca. 3 - 4 Esslöffel. Danach kommt wieder eine Schicht Yufka, die wieder mit Teig-Kleber angefeuchtet wird. So wird das Börek Schicht für Schicht zubereitet (Yufka, Kleber,

Füllung), bis die Füllung verbraucht ist. Dünne Tomatenscheiben auf die vorletzte Schicht legen. Alles mit einer Schicht Yufka abdecken, diese von oben mit Teigkleber bepinseln. Wenn der Teigkleber nicht reicht, neuen anrühren! Der Yufka darf in der letzten Schicht nicht trocken sein. Auf den Teig etwas Sesam und Schwarzkümmel streuen.

Wenn man Blätterteig benutzt, reicht oben und unten jeweils eine Schicht.

Das Blech im heißen Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze mindestens 30 Minuten knusprig braun backen. Zum Servieren das Börek in kleine Quadrate schneiden.