

Börek mit Feta & Spinat

Frisch aus dem Ofen, herrlich duftend: Börek ist ein gefüllter Yufkateig, der in Form von kleinen Röllchen oder großen Schnecken serviert wird. Wir machen immer direkt eine große Portion, denn dieser herz hafte Strudel ist ein Gericht, das man unbedingt teilen möchte. Perfekt für deine nächste Party oder zum nächsten Brunch.



Börek mit Schafskäse & Spinat | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (1 großes Rundblech | 8 Portionen): 720 Gramm Yufka-
Teigblätter | 2 Kilogramm frischer Spinat (alternativ: 1
Kilogramm tiefgekühlter Spinat) | 5 Zwiebeln (ca. 400 Gramm) |
4 Knoblauchzehen | 600 Gramm (veganer) Feta | 3 Esslöffel
Olivenöl | 4 Esslöffel (pflanzliche) Milch | 1 Teelöffel
Schwarzkümmel | Salz



Börek mit Schafskäse & Spinat | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (90 Minuten): 1. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln und in zwei Esslöffeln Olivenöl glasig braten. Dann bei Seite stellen. 2. Frischen Spinat gründlich waschen, trocken schleudern und in der Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten, bis er zusammenfällt. Bei der Verwendung von tiefgekühltem Spinat diesen in einem Topf bei mittlerer Hitze auftauen lassen und anschließend das Wasser herausdrücken. 3. Feta zerbröseln und mit den Zwiebeln, Knoblauch und Spinat vermengen. 4. Spinatmenge mit Salz abschmecken. 5. Ofen auf 180° Grad vorheizen. 6. Rundblech mit einem Esslöffel Olivenöl einfetten. 7. Yufka-Blätter nacheinander einzeln auf die Arbeitsfläche geben, leicht anfeuchten, etwas von der Füllung darauf verteilen, einrollen und in das Rundblech legen. 8. Wiederholen bis das Rundblech mit einer Teigschnecke gefüllt ist. 9. Teigschnecke mit Milch bestreichen und Schwarzkümmel darüber streuen. 10. Rundblech auf den Ofenboden stellen und Börek 25 Minuten backen. 11. Börekschnecke auf der mittleren Schiene weitere 25 Minuten goldbraun backen.

Dazu passen hervorragend [Kalamata-Oliven in Balsamico](#)!

Jetzt noch mehr [Aufläufe & Ofengerichte](#), [Rezepte mit Spinat](#) oder [vegane Hauptgerichte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 515 Kalorien | 15,5 Gramm Fett | 57,5 Gramm Kohlenhydrate | 24,2 Gramm Eiweiß