



Börek mit Spinat und Käsefüllung

[Rezept enthält Werbung]

Eigentlich habe ich mich schon vorwiegend der italienischen Küche verschrieben. Doch ab und zu eine Abwechslung kann definitiv nicht schaden.

Wie heisst es so schön.... es öffnet neue Horizonte.

So dachte ich mir, ich backe wieder einmal Börek. Habe ich in der Tat auch schon gemacht, aber es ist schon eine Weile her.

Zutaten für die Füllung

500 g Blattspinat

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

1 Stück Peynir-Käse ca. 250 g

Salz und Pfeffer nach Bedarf

1 TL Bio Arrabiata von Würzmeister (wer dieses Gewürz nicht hat, verwendet etwas Chili)

Olivenöl

Zubereitung der Füllung

Blattspinat unter fließendem Wasser sehr gut waschen.

Knoblauch und Zwiebel fein hacken. In eine hohen Bratpfanne 2 Esslöffel Olivenöl erhitzen. Gehackter Knoblauch und Zwiebel darin dünsten. Tropfnasser Spinat dazu geben und solange kochen lassen, bis er in sich zusammen fällt.

Mit Salz, Pfeffer und Arrabiata-Gewürz abschmecken. Auskühlen lassen.

Nachdem der Spinat ausgekühlt ist, den Peynir-Käse zur Masse bröckeln. Masse bis zur Verwendung beiseite stellen.

Zutaten für den Teig

400 g Weismehl

240 ml Wasser (28°)

40 ml Sonnenblumenöl

1 TL Salz

150 Sonnenblumenöl zum Bestreichen

Sesam und/oder Mohnsamen und/oder schwarzer Kümmel zum Bestreuen

Zubereitung

Alle Zutaten in die Schüssel einer Knetmaschine geben. Teig während ca. 10 Minuten verarbeiten. Es sollte einen geschmeidigen, elastischen Teig entstehen.

In eine Folie einpacken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Nach dieser Zeit 8 gleich grosse Stücke abstechen und zu Kugeln formen.



Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche jede Kugel einzeln sehr dünn rund ausrollen. Evtl. auch leicht ziehen. Damit der Teig nicht reisst, immer wieder etwas Mehl zum Verarbeiten auf und unter den Teig geben. Für diese Arbeit lohnt es sich ein langer Ausrollstab zu verwenden. Wer keiner hat, holt sich im Baumarkt ein Holzstab.



Die ausgekühlte Masse in 8 Portionen aufteilen.

Bevor man die Masse auf den ausgerollten Teig verteilt, wird dieser vorgängig mit etwas Sonnenblumenöl eingestrichen. Eine Portion Spinat-Käse-Masse auf dem Teig verteilen. Etwa ca. 1 cm vom Rand rundum verteilen. Siehe Bilder.

Teig mit einem Teigrad halbieren. Jede Seite einzeln zu einem Strang aufrollen. Macht man einzelne Schnecken rollt man die beiden Würste zusammen auf.



Möchte man eine grosse Schnecke formen zuerst das mittlere Teil in die Mitte legen und jeder weitere Strang darum wickeln.

Man beachte die einzelnen Bilder, die sind einfacher zu verstehen, als den Text zu verfassen.

Auf meinem Blech mit einem Durchmesser von ca. 26 cm habe ich 5 Teigkugeln verwendet.

Oberfläche mit Sonnenblumenöl einpinseln.

Sesamsamen und oder Mohnsamen darüber verteilen. Wer mag, kann auch schwarzer Kümmel darüber verteilen. Hätte ich auch sehr gerne gemacht. Ich hatte auch schwarzer Kümmel zu Hause. Der hat sich aber so gut vor mir versteckt, dass ich nach einer Weile das Suchen aufgegeben habe. Der kommt mir schon noch in die Quere, ganz bestimmt ;-)

In den auf 200° C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen während ca. 30 Minuten backen.

