

Haidehof Rezepte 2023

Kalenderwoche: 28

Börek mit Zucchini Feta Füllung

- 1 Yufka Teigblätter, oder Filo Teig
- 1 große Zucchini (oder 2-3 kleine), grob gerieben
- 250g Fetakäse, mit den Fingern zerbröseln
- 50g Pinienkerne, geröstet
- 1 Ei
- 2-3EL Zatar (wer das nicht hat, mischt Thymian, Sesam und Schwarzkümmel)
- Salz und Pfeffer
- Öl zum einpinseln der Teigblätter



GUT
HAIDE
HOF



Alle Rezepte findet ihr hier:
www.gut-haidehof.de/rezepte

Die grob geriebenen Zucchini mit 1 Teelöffel Salz mischen und 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend in ein sauberes Küchentuch geben und allen Saft herausbringen. Die Zucchini, Feta, Pinienkerne, Zatar und das Ei in einer Schüssel gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun die Teigblätter einzeln vor einem auf der Arbeitsplatte auslegen und mit einem Pinsel komplett dünn einölen. Dann ca. 2 Esslöffel Füllungsmasse ca. 2 cm vom vorderen Rand der Teigblätter aus als eine horizontal verlaufende, lange Wurst verteilen, links und rechts bleiben jeweils 3cm vom Teigblatt frei. Die seitlich freigelassenen Ränder über die Füllung einschlagen und nun aufrollen. Das Ende der Rolle eventuell noch mit etwas Öl zum versiegeln einpinseln.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zwischen den einzelnen Rollen etwas Platz lassen. Im vorgeheizten Ofen 180C Ober- Unterhitze 20-25 Minuten backen. Ich habe dazu einen Salat serviert mit kurz angebratenen Zucchini und Tomaten mit Olivenöl und Balsamico.

weitere Rezepte und Ideen finden Sie auf: @Spoon_n_apron



Instagram