

BOEREK AUS DEM OFEN

Spinat-Schafskäse-Röllchen

ZUTATEN (8 Stück)

750 g Spinat (frisch)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 g Feta
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
4 Yufka-Teigblätter
1 Eigelb, verquirlt
Fett- oder Backpapier für
das Blech

ZUBEREITUNG

Den Spinat waschen, verlesen und die groben Stiele entfernen. Den Spinat trocken schleudern, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Den Feta fein würfeln.

Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel mit dem Knoblauch darin glasig anschwitzen. Den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Die Fetawürfel untermischen und alles mit wenig Salz (der Schafskäse bringt schon Salz mit) und Pfeffer würzen. Etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 170°C vorheizen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen. Aus den Teigblättern acht Dreiecke von etwa 15 cm Seitenlänge schneiden und diese jeweils mit einer Spitze nach oben auf die Arbeitsfläche legen. Je ein Achtel der Spinatmischung in die Mitte geben und quer etwas verteilen. Die Teigränder mit ein wenig Eigelb bestreichen. Die beiden unteren Teigecken über der Füllung einschlagen, dann den Teig von der Längsseite zur Spitze hin aufrollen, sodass längliche Röllchen entstehen.

Die Spinat-Schafskäse-Röllchen mit etwas Abstand zueinander auf das Blech legen und mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Im Ofen auf der mittleren Schiene in 12-15 Minuten goldgelb und knusprig backen. Heiß oder lauwarm servieren. Dazu passt ein Joghurtdip.



Tugce oder Frau Özkaya
Serviceassistentin

