



Börek

auf dem großen Ofenzauberer „James“

Für die Füllung:

- 2 gekochte Kartoffeln
- 500 g TK-Blattspinat
- 200 g Schafskäse
- ½ TL Salz
- eine Prise Pfeffer
- 1 TL Petersilie
- eine Prise Pul Biber (türkisches Gewürz)
- 200 g Gouda, gerieben oder im TM zerkleinert

Für die Sauce:

- 200 ml Milch
- 125 g Butter
- 3 Eier

Außerdem:

- Eine Packung Filo-/Yufkateig (z.B. von Henglein)
- Sesam oder Schwarzkümmel zum Bestreuen

Die Kartoffeln kochen und abkühlen lassen, den Spinat auftauen. Die Milch in einem Topf aufwärmen, um die Butter darin zu schmelzen, aber nicht zu heiß werden lassen. Den Ofen auf 190°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln stampfen und mit dem Spinat vermischen, dann den Schafskäse krümelig zerteilen und daruntermischen. Mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Pul Biber abschmecken. Beim Pul Biber bitte aufpassen, dass es nicht zu scharf wird. Die Füllung zur Seite stellen.

Den James leicht fetten und dann ein Teigblatt darauf auslegen, das ruhig über den Rand ragen darf. Es wird später eingeklappt. Die nächsten Teigblätter sollten dann die richtige Größe haben. Am besten kann man sie schon in die richtige Größe schneiden, wenn sie noch übereinanderliegen. Was über ist, nehme ich zum Stückeln, wenn die passenden Blätter alle sind.

Die erste Lage mit der Füllung bestreichen, am besten mit einem Pinsel. Dann die nächste Lage darauflegen und wieder bestreichen, bis es insgesamt fünf Lagen übereinander sind. Nun die Füllung und über diese den Gouda verteilen. Erneut abwechselnd Teigblätter und Sauce schichten, bis wieder fünf Lagen übereinanderliegen. Eine mehr oder weniger macht da aber nichts, falls der Teig oder die Sauce nicht reichen oder zu viel da ist.



Die ersten Lagen mit der Füllung bestreichen, am besten mit einem Pinsel. Dann die nächste Lage darauflegen und wieder bestreichen, bis es insgesamt fünf Lagen übereinander sind. Nun die Füllung und über diese den Gouda verteilen. Erneut abwechselnd Teigblätter und Sauce schichten, bis wieder fünf Lagen übereinanderliegen. Eine mehr oder weniger macht da aber nichts, falls der Teig oder die Sauce nicht reichen oder zu viel da ist.

Zum Schluss die Seiten (erstes Blatt) einklappen, alles noch einmal mit Sauce bestreichen und Sesam oder Schwarzkümmel darüberstreuen.

Ca. 30 Min. backen (auf Sicht) bis es leicht gebräunt ist.