



Börek

Zutaten für zwei Personen:

1 Yufkateig (frisch)
200g Rinderhackfleisch
50g Spiat
100g Spinat
100g Käse (gerieben)
2 Eier
1/4l Sahne
2 Spitzpaprika (rot)
Cumin, Chilli, Salz, Pfeffer
Zwiebel, Knoblauch



Zubereitung:

Teilen Sie den Yufkateig in „Pizzastücke“. Rollen Sie in die Teigstücke geriebenen Käse ein. Bestücken Sie damit 2/3 ihrer 1. Auflaufform. Nun schwitzen Sie Zwiebelwürfel und Knoblauch an. Nun geben Sie die geschnittene Spitzpaprika hinein. Braten Sie dann das Hackfleisch an. Salzen, pfeffern. Mit Cumin und Chilli abwürzen. Etwas abkühlen lassen, dann ebenfalls in den Yufkateig einrollen. Den Rest der 1. Auflaufform und 1/3 der zweiten Auflaufform bestücken. Nun den Spinat, zusammen mit etwas Zwiebeln anschwitzen. Ebenfalls einrollen und den Rest der Auflaufform auffüllen.

Die Sahne mit den Eiern vermengen und ordentlich salzen. Über die gerollten Böreks gießen. Ab in den Ofen bei 180°C für 20 Minuten.

Danach: genießen!

Guten Appetit wünscht



**FRANKEN
FERNSEHEN**