

Rezept

Börek "Freestyle"

Ein Rezept von Börek "Freestyle", am 24.06.2026

Zutaten

1/2 Bund Dill und / oder Petersilie	400 g Yufkateig (Kühlregal)
3 Eier (M oder L)	450-500 ml Milch
200 g Schafskäse (Feta)	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 EL Olivenöl	100 g geriebener Käse zum Überbacken (z. B. Mozzarella oder Gouda)
2 EL Schwarzkümmelsamen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 - 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Die Kräuter abrausen, trocken schütteln und fein hacken. Die Yufka-Teigblätter in grobe Stücke reißen und in eine große Schüssel geben. Die Eier mit einer Gabel verschlagen und mit der Milch über den Yufka-Teig gießen. Den Feta darüberkrümeln, gehackte Kräuter darüberstreuen, mit Pfeffer würzen. Alles am besten mit den Händen gut vermengen, dann ca. 1 Std. (auch länger ist kein Problem) im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Den Backofen auf 220° vorheizen, eine Auflaufform (ca. 16 × 7 cm) mit dem Olivenöl einfetten. Die Börek Mischung 3 - 4 cm hoch in die Auflaufform geben und den geriebenen Käse gleichmäßig darauf verteilen. Im Ofen (Mitte) in 40 - 50 Min. goldgelb backen. Wird der Käse gegen Ende der Backzeit zu dunkel, den Auflauf mit einem Stück Alufolie abdecken.
3. Börek aus dem Ofen holen, mit dem Schwarzkümmel bestreuen und am besten sofort mit Salat servieren.