

Rezept

Knusprige Börek mit Feta

Ein Rezept von Knusprige Börek mit Feta, am 28.06.2026

Zutaten

3 Stängel glatte Petersilie	2 Zweige Thymian
250 g Schafskäse (Feta)	1/2 TL Pul Biber (scharfe Paprika-Chili-Gewürzmischung)
350 g griechischer Naturjoghurt	Salz
12 dreieckige Blätter Yufka- oder Filoteig (aus dem Kühlregal, ca. 250 g)	1 Eigelb (Größe M)
1 EL helle Sesamsamen	1 TL Schwarzkümmelsamen
	1 EL mildes Ajvar (Paprikamus)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Schafskäse in einer Schüssel mit der Gabel fein zerdrücken. Mit den Kräutern, dem Pul Biber und 2 EL Joghurt verrühren. Mit Salz würzen. Den Backofen auf 220 ° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Teigblätter nebeneinander auf der Arbeitsfläche so auslegen, dass die Spitzen nach oben zeigen, und dünn mit etwas Joghurt bestreichen. Je 1 EL Käsefüllung unten entlang der längsten Blattseite verteilen und die Ecken rechts und links über die Füllung schlagen. Von dort aus die Teigblätter eng aufrollen.
3. Die gefüllten Teigröllchen auf das Blech legen. Das Eigelb verquirlen und die Röllchen damit bestreichen. Mit Kümmel und Sesam bestreuen. Im Ofen (Mitte) in 15-18 Min. goldbraun und knusprig backen. Restlichen Joghurt mit Ajvar verrühren, zu den Börek servieren.