

Rezept

Spinat-Börek mit Schafskäse vom Kontakgrill

Ein Rezept von Spinat-Börek mit Schafskäse vom Kontakgrill, am 28.06.2026

Zutaten

300 g Baby-Blattspinat	1 Knoblauchzehe
5 EL Olivenöl	2 Frühlingszwiebeln
200 g Feta-Schafskäse	60 g geriebener junger Gouda
Salz	Pfeffer
1 Ei	60 g Joghurt
1 Packung Filoteig (Kühlregal, ca. 250 g, 10 Blätter à 30 × 31 cm)	5 TL dunkler Sesam

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal, 14 g F, 9 g EW, 16 g KH

Zubereitung

1. Spinat waschen, verlesen, trocken schleudern und grob hacken (Bild 1). Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Mit 1 EL Öl verrühren. Von den Frühlingszwiebeln Wurzeln und welke grüne Teile abschneiden. Frühlingszwiebeln waschen und samt Grün in feine Ringe schneiden. Schafskäse grob zerbröseln. Mit Gouda, Spinat, Knoblauchöl und Frühlingszwiebeln mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ei, Joghurt und Salz verrühren.
2. Teigblätter nacheinander mit einer Spitze nach vorn auf die Arbeitsfläche legen. Jeweils mit Joghurtmischung bestreichen (Bild 2) und ½ TL Sesam bestreuen. Ca. ein Zehntel der Füllung über der unteren Spitze länglich auf dem Teig verteilen (Bild 3). Erst die rechte und linke Spitze seitlich über die Füllung schlagen (Bild 4), dann die untere Spitze darüberklappen. Alles von unten zur oberen Spitze hin zu einem Röllchen aufrollen (Bild 5). Sofort rundherum mit Öl bestreichen, da sie sonst an der Unterlage und aneinander festkleben.
3. Kontaktgrill auf mittlerer Stufe vorheizen. 5 Spinat-Börek auf der unteren Grillfläche verteilen. Kontaktgrill schließen, 10-12 Min. bei mittlerer Hitze grillen, herausnehmen (Bild 6). Übrige Spinat-Börek ebenso grillen. Dazu passt mildes Ajvar (Paprikamus) als Dip.