

## Rezept

# Zweierlei Böreks

Ein Rezept von Zweierlei Böreks, am 24.05.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Baby-Spinat	<b>1 EL</b> Butter
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>150 g</b> Schmand
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	<b>3 Stängel</b> Petersilie
<b>30 g</b> Parmesan	<b>50 g</b> Feta-Schafskäse
<b>50 g</b> Ricotta	<b>2 EL</b> Mehl
<b>1</b> Ei	<b>1 Pck.</b> frischer Blätterteig (ca. 260 g; Kühlregal)
<b>2 TL</b> Sesam	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal, 8 g F, 3 g EW, 6 g KH

## Zubereitung

1. Spinat waschen und verlesen. Die Butter in einem Topf zerlassen und den Spinat darin zusammenfallen lassen, dann restliche Flüssigkeit aus dem Spinat ausdrücken. Knoblauch schälen und fein würfeln. Spinat, Knoblauch und Schmand in einer Schüssel mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
2. Für die Käsefüllung Petersilie waschen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Parmesan reiben. Feta in eine Schüssel bröckeln, mit Ricotta, Petersilie und Parmesan mischen und pfeffern.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Arbeitsfläche leicht bemehlen. Das Ei in eine Tasse aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen. Eine Lage Blätterteig aus der Packung nehmen und auf dem Mehl auslegen. Die Platte in vier gleich große Rechtecke schneiden. Auf jedes Rechteck in die linke untere Ecke etwas von der Käsefüllung setzen, allerdings 2 cm von den Rändern entfernt. Die Ränder mit Ei bepinseln und den Teig zu Dreiecken zusammenfalten.
4. Mit den anderen Teigblättern ebenso verfahren, dabei Spinat- und Käsefüllung abwechseln. Am Ende die Böreks mit dem übrigen Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und im heißen Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen.