

Spinat-Börek mit vietnamesischem Gemüse

Gesamtzeit **30 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 20 Min. Kochzeit 5 Min. Abkühlzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Börek:

1,3 kg	TK-Spinat, aufgetaut, ausgedrückt und fein gehackt
500 g	weiße Zwiebeln, gehackt
30 g	Knoblauch, gehackt
100 ml	Rapsöl
600 g	Feta, gebrösel
10 g	Muskat, gerieben
20 g	Dill, gehackt
80 ml	Milch, 3,5 %
100 g	Eigelb
500 g	Filoteig-Blätter (48x36,5 cm, je 37 g)
30 g	Schwarzkümmel
Gemüse:	
400 g	Karotten, geschält und in Julienne geschnitten
400 g	Salatgurke, in Julienne
200 g	Radieschen, in Julienne
100 g	Frühlingszwiebeln, gehackt
300 ml	<u>Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce</u>
150 g	Puderzucker
200 ml	Reisessig
50 g	Erdnüsse, gesalzen und gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Spinat, Zwiebeln und Knoblauch 5 Minuten in Rapsöl anbraten. Anschließend 5 Minuten abkühlen lassen.

Schritt 2

Feta, Muskat und Dill dazugeben und alles gut vermischen. Bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.

Schritt 3

Milch mit Eigelb vermengen. Filoteig-Blätter vierteln und pro Viertel 19 g Spinatmasse darauf verteilen. Ränder mit Eimischung bepinseln und Teigblatt aufrollen. Den Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die Rollen mit der Eimischung bepinseln und mit Schwarzkümmel bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft in 15 Minuten goldbraun backen.

Schritt 4

Karotten, Gurken, Radieschen und Frühlingszwiebeln in eine Schüssel geben. Mit Kikkoman Sojasauce, Zucker sowie Essig vermischen und kaltstellen.

Schritt 5

Je drei Rollen Börek mit eingelegtem Gemüse anrichten und mit Erdnüssen garniert servieren.