

Zubereitung

Börek



Nährwert pro Person:

574 kcal

F 27 g

Kh 40 g

E 43 g

 einfache Zubereitung

 ca. 20Min

 4 Personen

Füllung

- 500 g geschnetzeltes **Pouletfleisch**
- 180 g **Feta**, in Würfeli
- 3 **Bundzwiebeln** mit dem Grün, in Ringen
- 1 TL **Paprika**
- 1 TL **Salz**
- wenig **Pfeffer**

2 Päckli **Strudelteig** (je 120 g)

60 g **Butter**, flüssig

Und so wirts gemacht:

1. Für die Füllung Poulet und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen.
2. Teige sorgfältig auseinanderfalten, ein Teigblatt mit flüssiger Butter bestreichen, mit einem zweiten Blatt bedecken.
3. Börek füllen und formen (siehe «Gewusst wie»). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit dem restlichen Teig, der Hälfte der Butter und der Füllung drei weitere Böreks zubereiten. Mit restlicher Butter bestreichen.

Backen:

ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Gewusst wie:

Ein Viertel der Füllung längs auf einen Teig verteilen, dabei seitlich einen Rand von ca. 4 cm frei lassen, von der Füllung her satt aufrollen, Schnecke formen.