

Kochen

Serkan Güzelcoban

Montag, den 26.04.2021

Schicht-Börek (türkische Lasagne) mit Schafskäse und Spinat

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Schicht-Börek

800 g Spinat, frisch
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 3 EL Olivenöl
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Muskat
 500 g Schafskäse
 1 Bund Petersilie
 350 g Naturjoghurt (10 % Fett, griechische Art)
 150 ml Milch
 2 Eier (Größe M)
 2 Pck Filoteig (auch Yufka- oder Srudelteig)
 3 EL Sesamsamen



Für den Rote-Bete Ayran

200 ml Rote-Bete-Saft
 0,5 Biozitronen, Saft und Schale davon
 500 g Joghurt (10 % Fett, vom Schicht-Börek)
 250 ml Wasser, still oder medium, ca.
 1 EL Petersilie (vom Schicht-Börek) oder Minze
 0,5 TL Salz

Zubereitung

1. Spinat putzen, abbrausen, trockenschütteln und grob hacken. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden.
2. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Spinat zugeben und ca. 2-3 Minuten dünsten und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Spinat evtl. in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
3. Schafskäse zerbröckeln. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Etwa 1-2 EL Petersilie beiseite stellen. Spinat, Käse und Petersilie mischen.
4. Etwa 350 g Joghurt, Milch, Eier und übriges Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Eine Auflaufform einfetten. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Zwei Teigblätter auf den Boden der Form legen, die Teigenden dürfen über den Rand der Form hinausragen. Darauf eine Schicht der Joghurtmischung streichen. Darauf wieder ein Teigblatt legen. Dann etwas Schafskäse-Spinat-Mischung darauf geben. So verfahren, bis alles verbraucht ist. Mit der Joghurtmischung abschließen. Nach jeder Schicht, Teig und Füllung mit einer Gabel einstechen, damit sich die Joghurtmasse in der gesamten Form verteilt.
7. Sesamkörner darüberstreuen. Auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten goldbraun backen. Evtl. die ersten 15 Minuten mit Backpapier abdecken.
8. Inzwischen für den Drink Rote-Bete- und Zitronensaft in einem Topf um die Hälfte einköcheln und abkühlen lassen.
9. Joghurt, Wasser, Rote-Bete-Reduktion, übrige Petersilie und Salz mit einem Pürierstab leicht schaumig mixen. Bis zum Servieren kalt stellen.
10. Börek aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Portionsstücke schneiden.

Ayran nochmal kurz mixen und dazu servieren.

