

Lauch-Börek türkische Art



Durch den fertigen Teig ein sehr schnelles und zudem Super-leckereres Gericht.

Zutaten:	Zubereitung:
3 Eßl Pinienkerne	in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Anschließend beiseite stellen und abkühlen lassen.
1 Eßl Öl	in die Pfanne geben
1 Stange Lauch	halbieren, waschen und in feine Ringe schneiden, in die Pfanne geben.
1 Knoblauchzehe	fein hacken und zugeben. Den Lauch weich dünsten. Mit
Pfeffer	würzen und beiseite stellen, etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit
2 Pck Blätterteig	Blätterteig ausrollen und in jeweils 4 Teile schneiden.
200 g Feta-Käse	in die Füllung bröckeln
1 Ei	trennen, Das Eigelb unter die Füllung mischen. Mit dem Eiweiß anschließend die Enden des Blätterteiges 2 cm breit bepinseln. Das Restliche Eiweiß kann noch unter die Füllung

	gemischt werden. Die Füllung auf den 8 Blätterteigblättern auf der nicht mit Eiweiß bestrichenen Seite verteilen und locker aufrollen. Mit der offenen Seite nach unten auf ein Backblech legen.
--	--

Temperatur:	180 Grad Umluft vorheizen
Backzeit:	15-20 Minuten goldgelb backen.

Dazu schmeckt ein frischer gemischter Salat aus dem Garten.

Tipp: Statt Blätterteig kann auch Filoteig oder Yufkateig verwendet werden. So wäre das türkische Original. Dann wird der Teig nicht nur mit der Füllung aufgerollt, sondern vor dem Aufrollen noch die Seiten etwas umgeschlagen.