

Ali Güngörmüs Börek mit Erbsenpüree und Schnittlauch-Eiern

Mittwoch, 28. April 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: einfach
Weltküche, Vegetarisch

Zutaten:

Für den Eiersalat:

4	Eier
2 Bund	Schnittlauch
100 g	Schmand
1 TL	scharfer Senf
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Für die Börek

500 g	TK-Erbesen
2 EL	Butter
150 g	Sahne
3 Stängel	frische Minze
1 EL	Crème fraîche
50 ml	Gemüsebrühe
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
100 g	Schafskäse
150 g	Strudelteig
1	Eigelb

Für den Zitronenjoghurt:

1	Bio-Zitrone
200 g	griechischer Joghurt (10% Fett)
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Zucker

Zubereitung:

1. Die Eier in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 10 Minuten hart kochen, dann kalt abschrecken und pellen.
2. Für das Erbsenpüree die TK Erbsen leicht antauen.
3. In einem Topf Butter erhitzen und die Erbsen darin andünsten. Die Sahne angießen und dann zugedeckt bei schwacher Hitze dünsten, bis die Erbsen weich sind.
4. In der Zwischenzeit die Minze abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen.



5. Die gegarten Erbsen in der Sahne pürieren. Minzeblättchen und Crème fraîche unter die pürierten Erbsen mixen.
6. Das Püree durch ein feines Sieb passieren, je nach Konsistenz noch etwas Brühe dazu gießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Den Schafskäse fein würfeln und unter das Erbspüree mischen.
8. Den Backofen auf 170 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
9. Strudelteig in 4 Quadrate von jeweils ca. 20 cm Kantenlänge schneiden. Die Quadrate diagonal halbieren, so dass aus einem Quadrat zwei Dreiecke entstehen.
10. In die Mitte der Teigdreiecke je 2 EL Erbsenpüree geben und die Teigländer mit verquirltem Eigelb bestreichen. Die beiden Seitenspitzen etwas einschlagen, dann von der langen Seite zur gegenüberliegenden Spitze aufrollen.
11. Die gefüllten Teigstangen mit restlichem Eigelb bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen die Stangen ca. 10-15 Minuten knusprig backen.
12. In der Zwischenzeit für den Joghurt die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.
13. Den Joghurt mit Zitronenabrieb, etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.
14. Für den Eiersalat Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
15. Die gekochten Eier halbieren, die Eigelbe auslösen. Eigelbe in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Schmand und Senf unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
16. Eiweiß würfeln und mit dem Schnittlauch zum angerührten Eigelb geben, alles gut vermischen und abschmecken.
17. Die gebackenen Teigtaschen mit dem Eiersalat und dem Zitronenjoghurt servieren.

Pro Portion: 695 kcal / 2910 kJ
42 g Kohlenhydrate, 28 g Eiweiß, 46 g Fett