



Börek-Stangen

Du benötigst folgende Zutaten und Hilfsmittel:

Filoteig (aus dem Kühlregal)

1 Stück Feta-Käse

ca. 1 EL Tomatenmark

Petersilie

Salz

Pfeffer

Schwarzkümmel

1 Ei

Erwachsenen Assistenten

Außerdem: Backblech, Backpapier, Schüssel

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze oder 180°C Umluft vorheizen.
2. Den Fetakäse in einer Schüssel zerkleinern. Petersilie fein hacken.
3. Tomatenmark, Petersilie, Salz und Pfeffer hinzufügen und zu einer Masse vermengen.
4. Vorsichtig ein Blatt vom Filoteig auf die Arbeitsplatte legen, ca. 1 EL der Feta-Masse entlang der Längsseite verteilen (etwas Abstand lassen zum Rand).
5. Die kurzen Seiten einklappen, dann vorsichtig einrollen und die Stangen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Füllungs-Portion nicht zu groß wählen und die weiteren Filoteig-Blätter zügig verarbeiten, da diese schnell zu trocken und brüchig werden.
6. Die Börek Stangen mit etwas Wasser (oder verquirltem Ei) bestreichen und mit Schwarzkümmel bestreuen.

Auf der mittleren Schiene im Backofen bei 10-12 Minuten knusprig backen.

Dazu passt Joghurt-Dip.

Guten Appetit!! 😊