



Burek

Für eine Ofenform

Zutaten

- 1 Pkg. Filoteig
- 400 g Blattspinat
- 250 g Feta
- 1 Ei
- 1 EL Milch
- Pfeffer gemahlen
- 1 EL Sesam
- 1 EL Butter zum Befetten

Zubereitung

Den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Spinat kurz anbraten und kalt stellen. Feta mit Eiweiß mischen. Eigelb mit Milch mischen. Kalten Spinat bei Feta-Mischung unterheben und mit Pfeffer würzen. Jeweils 2 Teigblätter übereinander auflegen und auf das untere Drittel des Teiges ca. 1/5 der Fülle auftragen und einrollen. Zu einer

Schnecke einrollen und in die Mitte einer befetteten Ofenform legen. Diesen Vorgang wiederholen und die Stränge zu einer großen Schnecke in die Ofenform legen. Mit der Eigelb-Mischung den Teig bestreichen und mit Sesam bestreuen. Im Backofen ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen.