

Emil & die Pottkieker

Grünkohl-Börek mit Hüttenkäse-Dip

(für 4 Personen)

Zutaten für den Börek:

3 runde Yufka-Teig-Blätter
500 g Grünkohl, fein geschnitten
2 mittlere rote Zwiebeln, fein gewürfelt
1/2 Bund Frühlingslauch, feine Ringe
200 g türkischen Joghurt 10%
100 ml Rapsöl
1 Bio Ei
50 ml Bio Vollmilch, frisch
Chiliflocken
2 EL Sesam
4 EL Olivenöl
Salz / Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für den Dip:

300 g körnigen Hüttenkäse
1 mittlere rote Zwiebel, fein gewürfelt
1 Schale Gartenkresse
2 EL Olivenöl
Salz / Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Grünkohl bei mittlerer Hitze im Olivenöl andünsten. Dann die Zwiebelwürfel und den Frühlingslauch hinzufügen. Den Kohl in eine Schüssel geben und gut auskühlen lassen. Den Feta unter den Grünkohl mengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer kleinen Schüssel vermengen wir Joghurt, Rapsöl, Ei, Milch, Chiliflocken (nach Geschmack) und Sesam zu einer homogenen Masse.

Wir nehmen nun ein Yufka-Blatt, schlagen es übereinander und bepinseln es großzügig mit der Joghurt-Ei-Mischung. Nun verteilen wir ein Drittel des Grünkohls auf der geraden Teig-Seite und rollen den Teig vorsichtig ein. Dies wiederholen wir mit den restlichen Blättern und legen die Rollen vorsichtig in eine Backform. Nachdem wir den Börek mit der restlichen Joghurtmasse bepinselt und mit Sesam bestreut haben, backen wir ihn bei 180° für ca. 35 Minuten goldbraun.

In der Zwischenzeit rühren wir die Zutaten für den Dip zusammen und schmecken ihn mit Salz und Pfeffer ab. Den Börek aus den Ofen holen und mit dem Dip servieren.

Die Pottkieker wünschen Guten Appetit!