AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	

FETA-SPINAT-TORTE MIT YUFKA-TEIG



Rezept: Tanja Grandits. Tanja vegetarisch. AT-Verlag 2021 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Viel Kümmel gibt diesem Börek den herzhaften Geschmack. Der feine türkische Teig tränkt sich in der unteren Hälfte mit der Joghurtsauce, oben wird er knusprig. (+20 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Zwiebel, grosse	300 g	Naturjoghurt
4 EL	Olivenöl	1 dl	Milch
450 g	Spinat, Streifen	1	Ei
200 g	Feta, kleine Würfel	1	Eiweiss
2 TL	Kümmel, grob gemahlener	10 Bl	Yufka-Teigblätter
0.5 TL	Chiliflocken		Salz

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung die Zwiebelstreifen in etwas Öl in der Pfanne glasig dünsten. Den gerüsteten und in Streifen geschnittenen Spinat dazugeben und bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. Feta, Kümmel und Chiliflocken unterrühren und mit Salz abschmecken.
2. Für die Joghurtsauce Joghurt und Milch mit Salz, Olivenöl, Kümmel und dem Ei und Eiweiss verrühren.
3. Auf den Boden der Springform Backpapier spannen. Den Rand mit etwas Öl bestreichen.
4. Backofen auf 180° C Heissluft vorheizen. Den Boden der Backform mit Teigblättern auslegen und grosszügig mit der Joghurtsauce bestreichen. In 3-4 weiteren Lagen Teig und Joghurtsauce einschichten.
5. Die Spinatfüllung darauf verteilen, eine weitere Schichte Yufka-Teig auflegen. Evtl. wiederholen. Die oberste Schicht mit Öl bestreichen. Den Käsekuchen mind. 17 Min. goldbraun backen.