



TÜRKISCHE BLÄTTERTEIGROLLEN ODER RULO BÖREK

SCHWIERIGKEITSGRAD: LEICHT

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

- 2 große runde Blätterteigblätter
- 2 Eier
- 5 - 6 TL Joghurt
- 1/2 Tasse Olivenöl
- 1 - 2 TL Essig

INGREDIENTS FOR THE FILLING

KÄSEFÜLLUNG

- 200 - 250 g zerkleinerter Fetakäse
- 1 halber Bund Petersilie und Fenchel, fein gehackt
- 1 TL rote Paprikaflocken
- Verrühren Sie alle Zutaten und geben Sie die Mischung auf den Blätterteig.

SPINATFÜLLUNG

- 500 g Spinat, gewaschen, fein geschnitten und gesalzen
- 100 g zerkleinerter Fetakäse
- Salz, schwarzer Pfeffer und Thymian, nach Belieben
- Verrühren Sie alle Zutaten und geben Sie die Mischung auf den Blätterteig.

FLEISCH- UND GEMÜSEFÜLLUNG

- 250 g Hackfleisch
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 mittelgroßer Lauch, fein gehackt
- 1 mittelgroße Karotte, gerieben
- Dünsten Sie alle Zutaten an und fügen Sie Salz, Pfeffer und rote Paprikaflocken nach Belieben dazu. Lassen Sie die Mischung kurz abkühlen und füllen Sie damit den Teig.

KARTOFFELFÜLLUNG

- 3 mittelgroße Kartoffeln, gerieben
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- Dünsten Sie die beiden Zutaten an und fügen Sie Salz, Pfeffer und rote Paprikaflocken nach Belieben dazu. Lassen Sie die Mischung kurz abkühlen und füllen Sie damit den Teig.

ZUBEREITUNG

1. Schneiden Sie die beiden runden Blätterteigblätter in der Hälfte durch.
2. Verrühren Sie Eier, Joghurt, Olivenöl und Essig in einer Schüssel und verteilen Sie die Masse auf den vier halben Blättern.
3. Bereiten Sie die gewünschte Füllung zu und setzen Sie ein Viertel der Füllung entlang der geraden Kante des Blätterteigs und rollen Sie den Teig auf.
4. Geben Sie etwas Olivenöl in Ihre Pfanne, setzen Sie die Blätterteigrolle in die Mitte der Pfanne und formen Sie eine Spirale. Wiederholen Sie diesen Schritt mit den anderen drei Blättern und setzen Sie die Spiralförmigkeit in der Pfanne fort.
5. Verteilen Sie die verbleibende Sauce über die jetzt spiralförmige Pastete. Setzen Sie den Deckel auf die Pfanne und backen Sie auf kleinster Stufe, bis die Oberfläche des Teigs goldbraun ist. Drehen Sie die Rollen mithilfe eines Tellers um und backen Sie die andere Seite. Sobald beide Seiten goldbraun sind, können Sie die Rollen servieren!