Börek mit Hackfleisch und Schafskäse

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Kleiner Snack, bekannt, beliebt, aber hausgemacht, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 250 g Rinder - Hackfleisch
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Schafskäse, zerbröckelt
- 4 Yufka -Teigblätter oder Phyllo Teig aus dem türkischen Markt
- 1 TL Tomatenmark
- Petersilie
- 1 Eigelb mit etwas Wasser verklappert
- Pflanzenöl zum braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Das Gehackte in einer großen Stielpfanne mit Pflanzenöl scharf anbraten.

Schritt2

Knoblauch und Zwiebelwürfel dazu geben, herzhaft mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Das Tomatenmark kurz mit angehen lassen, zuletzt die gehackte Petersilie zufügen, verrühren.

Schritt3

Die Teigblätter auslegen und in Dreiecke schneiden. Die Füllung auftragen, zusammen rollen und die Ränder andrücken.

Schritt4

Die Röllchen mit Eigelb einstreichen und in nicht zu wenig heißem Pflanzenöl goldbraun von allen Seiten braten.

Schritt5

Heiß, direkt aus der Pfanne servieren, schmecken aber auch kalt sehr gut.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** hackfleisch, schafskäse, snack, yufka blätter

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/boerek-mit-hackfleisch-und-schafskaese/