







Börek mit Hackfleisch-Walnuss-Füllung







ZUTATEN FÜR 4 Personen


01 25
std : min

- ★ 500 g Rinderhackfleisch
- ★ 150 g Walnusskerne
- ★ Blättchen von
1 Bund glatter Petersilie
- ★ 5 Knoblauchzehen
- ★ 40 g natives Olivenöl extra
- ★ 200 g passierte Tomaten
- ★ 100 g Ajvar
- ★ 1 TL Salz
- ★ 1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 1 TL Kreuzkümmelpulver
- ★ ½ TL Chiliflocken (alternativ etwas Cayennepfeffer)
- ★ 20 g Semmelbrösel
- ★ 2 Eier
- ★ 200 g Joghurt
- ★ 300 g Yufka-Teig
- ★ 15 g Schwarzkümmelsamen

1 | Hackfleisch zerbröseln in den Garkorb geben. Walnüsse in den  geben, **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern und umfüllen. Die Petersilie in den  geben, **4 Sek.** | **Stufe 7** zerkleinern und umfüllen.

2 | Die Knoblauchzehen in den  geben und **5 Sek.** | **Stufe 5** hacken. Mit dem  nach unten schieben, 10 g Öl zugeben und **3 Min.** | **120°C [TM31 bitte Varoma]** | **Stufe 2** andünsten.

3 | Passierte Tomaten, Ajvar, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Chiliflocken in den  geben und den Garkorb mit dem Hackfleisch einhängen. Alles **20 Min.** | **120°C [TM31 bitte Varoma]** |  | **Stufe 2** kochen. Garkorb herausnehmen und das Hackfleisch in eine Schüssel füllen. Semmelbrösel und Petersilie in den  geben und alles **8 Sek.** |  | **Stufe 2** vermengen. Die Masse mit den Walnüssen zum Hack geben und alles mit dem  vermischen. Den  spülen.

4 | Eier, Joghurt sowie 30 g Öl in den  geben, **10 Sek.** | **Stufe 3** verquirlen und in ein Schälchen umfüllen. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine große Auflaufform einfetten.

5 | Je zwei dünne Yufka-Teigblätter auf der Arbeitsplatte auslegen und mit 2 EL der Joghurt-Ei-Masse bestreichen. Danach 3 EL der Hack-Walnuss-Füllung darauf verteilen. Den Teig locker aufrollen und in die Auflaufform legen. Mit allen Teigblättern und der Füllung so verfahren. Die restliche Joghurt-Ei-Masse darübergerben und mit den Schwarzkümmelsamen betreuen. Börek für etwa 25–30 Min. in den vorgeheizten Ofen geben. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Auf Teller verteilen und servieren. Dazu schmeckt ein bunter Salat.

PRO PORTION: 260 KCAL | 11 G E | 15 G F | 14 G KH