SNACK

BUREK

★★★★★ (142)

1H 40 MINUTEN
FÜR 6 STÜCK

ZUTATEN

Füllung

1 kg	mehligkochende Kartoffeln
1	Zwiebel, fein gehackt
150 g	Schafs- oder Kuhmilch Frischkäse*
	Salz & Pfeffer

spiralen

100 g	Butter
2 Pack	Strudelteig (6 Blätter)
1 EL	Sesam

zum servieren

	Blattsalat

ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Füllung :
Die Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel reiben. Die geriebenen Kartoffeln in ein Küchentuch geben und die Flüssigkeit so gut wie möglich ausdrücken. Die Zwiebel fein hacken. Ausgedrückte Kartoffeln mit der Zwiebel und dem Käse in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Zubereitung Spirale :
Die Butter schmelzen. Die Teigblätter auseinanderfalten. Jeweils 1 Blatt auf ein leicht angefeuchtetes Küchentuch legen und mit Butter bestreichen.

3. 1/6 der Kartoffel-Käse Füllung entlang der einen Längsseite des ausgerollten Teigs verteilen, mit etwa 5 cm Abstand zum Teigrand. Den Rand über die Füllung legen und den Teig mit Hilfe des Tuchs einrollen. Die Rolle Schneckenförmig eindrehen und die aufgerollten Pita auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit den restlichen Pitas gleich fortfahren.

4. Den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen. Die Pitas rundum mit Butter bepinseln und mit Sesam bestreuen. Etwa 30 bis 40 Minuten backen, bis der Teig braun und knusprig ist.

TIPP

- *erhältlich in türkischen Lebensmittelläden.
- Die Pita heiss, lauwarm oder auch kalt zu einem Salat anrichten oder als Apéro-Gebäck servieren.