

Sigara Börek mit Petersilien-Hirtenkäse

Gericht verursacht 50 % weniger CO₂e durch Zutaten

Viel Gemüse Vegetarisch Family Klimaheld 35 – 45 Minuten • 971 kcal • Tag 5 kochen



Filoteig



Bulgur



gemahlener Kreuzkümmel



Gemüsebrühpulver



Petersilie, glatt



Paprika multicolor



Gurke



Hirtenkäse



Frühlingszwiebel



Zitrone, gewachst



Sahnejoghurt



Tomatenmark



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Öl*, Olivenöl*, Wasser*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 kleinen Topf mit Deckel, 1 kleine Schüssel, Küchenpapier und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Filoteig 11 15)	150 g**	225 g**	300 g
Bulgur 13 15)	150 g	200 g	300 g
gemahlener Kreuzkümmel	1 g**	1,5 g**	2 g
Gemüsebrühpulver 10)	4 g	6 g	8 g
Petersilie, glatt	20 g	20 g	20 g
Paprika multicolor NL BE ES	1	2	2
Gurke NL ES	1	1	2
Hirtenkäse 7)	100 g	150 g	200 g
Frühlingszwiebel DE NL MA EG	1	2	2
Zitrone, gewachst ZA AR	1	1	1
Sahnejoghurt 7)	75 g	100 g	150 g
Tomatenmark	35 g**	70 g	70 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 750 g)
Brennwert	542 kJ/130 kcal	4064 kJ/971 kcal
Fett	5,6 g	42 g
– davon ges. Fettsäuren	1,4 g	10,1 g
Kohlenhydrate	15,2 g	113,8 g
– davon Zucker	2,7 g	20,6 g
Eiweiß	4 g	29,9 g
Salz	0,5 g	3,71 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7**) Milch (einschließlich Laktose) **10**) Sellerie **11**) Soja **13**) Glutenthaltiges Getreide **15**) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **BE:** Belgien **ES:** Spanien **MA:** Marokko **EG:** Ägypten **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien



Bulgur kochen

In einen kleinen Topf 300 ml [400 ml | 600 ml] **Wasser*** füllen, **Gemüsebrühe** und die Hälfte [drei Viertel | alles] vom **Kumin** zugeben, **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

Bulgur hineinrühren und bei niedriger Hitze ca. 15 Min. abgedeckt köcheln lassen.

Dann Topf vom Herd nehmen, **Tomatenmark** unterrühren und mind. 10 Min. abgedeckt ziehen lassen.



Währenddessen

Paprika halbieren, entkernen und in 1 cm Würfel schneiden.

Gurke nach Belieben schälen, längs halbieren und mithilfe eines Löffels entkernen. **Gurke** in 1 cm große Würfel schneiden.

Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.

Petersilienblätter fein hacken.

Zitrone in 6 Spalten schneiden.



Bulgursalat mischen

In einer großen Schüssel **Soft** von 1 [1,5 | 2] **Zitronenspalte** und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl*** verrühren.

Paprika- und **Gurkenwürfel** und weiße **Frühlingszwiebelringe** hineingeben. Hälfte der **Petersilie** dazugeben und unterrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Hirtenkäse in eine kleine Schüssel bröseln, mit restlicher **Petersilie**, grünen **Frühlingszwiebelringen** und **Pfeffer** verrühren.



Börek rollen

2 [3 | 4] Blätter **Filoteig** aus der Packung nehmen. Den Rest brauchst du nicht mehr. Ein Filoblatt diagonal über Kreuz durchschneiden, sodass 4 Dreiecke entstehen. Jedes Dreieck einmal mittig falten, sodass kleinere Dreiecke entstehen. Ca. 1 EL **Hirtenkäse-Mischung** am breiten Ende eines jeden Dreiecks verteilen. Seitliche Enden einschlagen und zur Spitze hin einrollen. Die Spitze mit etwas **Wasser*** betupfen und zu Ende rollen. Röllchen beiseitelegen und mit dem nächsten **Filoteigblatt** genauso verfahren, sodass insgesamt 8 [12 | 16] Röllchen entstehen.



Börek braten

In einer großen Pfanne 4 EL [6 EL | 8 EL] **Öl*** erhitzen, Röllchen portionsweise hineingeben und rundherum ca. 30 – 60 Sek. knusprig braten. Danach auf Küchenpapier abfetten lassen.



Anrichten

In der kleinen Schüssel aus Schritt 3 **Sahnejoghurt** mit etwas **Zitronensaft**, **Salz*** und **Pfeffer*** verrühren.

Bulgur unter den **Salat** mischen. **Salat** und **Sigara Börek** auf Teller verteilen und mit dem **Dip** genießen.

Tipp: Aus dem restlichen Filoteig kannst Du süße Knusperröllchen backen. Dazu den Teig wie oben beschrieben zu Dreiecken falten, mit etwas Konfitüre bestreichen, aufrollen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 10 Min. knusprig backen.

Guten Appetit!