

# Rezept Burek

Zutaten:

## Teig:

400 g Filoteig (Yufka)

4 EL Butter

## Füllung:

300 g Schafskäse

1 Ei

?2 Bd Dill

?2 Bd glatte Petersilie

1 TL Rosenpaprika

1 Pr frischgemahlene Meersalz

frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

## Zubereitung:

Das Backrohr auf 220° C vorheizen.

Dieses Gericht wird mit einem fertigem Filouteig bereitet.

Die Butter in einem Butterpfändchen flüssig werden lassen.

Mit der Butter bestreicht man die einzelnen Teigplatten.

Dill und Petersilie waschen, alles Unschöne entfernen, durch Ausschlagen trocknen, Stiele entfernen und Feinwiegen.

In der Zwischenzeit den Schafskäse zerbröseln, das Ei dazugeben, Gewürze und mit einer Gabel alles mischen und zerdrücken, bis eine möglichst glatte Masse entsteht.

Die Backform mit einem etwas höheren Rand, mit einem Küchenpinsel ausbuttern.

Die Backform wird mit zwei Drittel der gebutterten Filouteigplatten auslegen.

Der Teig sollte über den Rand reichen.

Die Füllung kommt auf den Teig und wird mit einem Drittel der Teigplatten bedeckt.

Den Rand darüber klappen und festdrücken.

Die Oberfläche wird mehrmals mit einer Gabel eingestochen und mit etwas Butter bestrichen.

Das Gericht im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

Warm servieren.

*Zurück zu den Vegetarischen Rezepten*