

Nabio
ISS GUT FÜR DICH

BÖREK MIT PAPRIKA CREME

ZUTATEN

- 1 Packung Filo Teig
- 2 mittelgroße Zucchini
- 1 EL Öl
- Salz
- 1 Glas Nabio Paprika Creme
- Pflanzendrink zum Bestreichen
- Sesam

ZUBEREITUNG

1. Zucchini grob raspeln, in einer großen Pfanne mit Öl kurz anbraten und anschließend mit dem Aufstrich mischen.
2. Den Ofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
3. Filoteig entfalten und der Länge nach halbieren.
4. Die Blätter vor dem Füllen je mit Pflanzendrink einstreichen.
5. Auf das kurze Ende des Teiges ca. 2-3 TL Füllung geben und dabei rechts und links je 1-2 cm frei lassen. Die lange Seite einschlagen und den Teig von der kurzen Seite aufrollen.
6. Die Börek auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, nochmal mit Pflanzendrink einstreichen und mit Sesam bestreuen.
7. Das Blech in den Ofen geben und die Börek ca. 15 Minuten backen, bis sie braun und knusprig sind.
8. Die Börek schmecken warm oder kalt. Dazu passt ein Joghurt-(Alternativen)-Dip mit Chili, Dill und Pfeffer.

