



Feta-Spinat-Torte

«Su Börek» heisst dieses türkische Ofengericht, das Tanja Grandits vielseitig talentierte Assistentin Hilal aus ihrer Familie mitgebracht hat. Viel Kümmel prägt den herzhaften Geschmack der Torte.

Zutaten für eine Springform von 26–28 cm Durchmesser

Füllung

- 1 grosse Zwiebel, gewürfelt
- Olivenöl
- 450 g junge Spinatblätter, blanchiert
- 200 g Feta, zerbröseln
- 2 TL Kümmel, grob gemahlen
- 1/2 TL Chiliflocken
- Salz

Joghurtsauce

- 300 g Naturjoghurt
- 100 ml Milch
- 2 TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Kümmel, grob gemahlen
- 1 Ei
- 1 Eiweiss

Teig

- 10 grosse Yufka-Teigblätter (türkischer Teig)
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- Öl für die Form

Zubereitung

1. Für die Füllung die Zwiebelwürfel in etwas Öl in der Pfanne glasig dünsten, den Spinat dazugeben und grob hacken. Feta, Kümmel und Chiliflocken hinzufügen und mit Salz abschmecken.
2. Für die Joghurtsauce alle Zutaten miteinander verrühren.
3. Den Boden der Springform mit Backpapier auskleiden, den Rand mit etwas Öl bestreichen.
4. Den Boden der Springform mit Yufka-Teigblättern auslegen und grosszügig mit der Joghurtsauce bestreichen. 4 weitere Lagen Teig und Joghurtsauce einschichten.
5. Die Spinatfüllung darauf verteilen, eine weitere Schicht Teigblätter auflegen und wiederholen, bis alle Teigblätter aufgebraucht sind.
6. Die oberste Schicht mit Eigelb bestreichen. Die Torte im Ofen bei 180 Grad Heissluft etwa 17 Minuten goldbraun backen.

Aus dem Buch: «Tanja Vegetarisch» AT Verlag
Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>