

# Sigara Börek mit Hirtenkäse auf Bulgursalat

dazu Gurke und Paprika

Viel Gemüse Family Klimaheld Vegetarisch Thermomix hilft • 975 kcal • Tag 5 kochen



Super Wahl!  
Auf ins Abenteuer  
der bewussten  
Ernährung!

**Gemüse  
Ackerdemie**



Filoteig



Hirtenkäse



Bulgur



Paprika multicolor



Gurke



Frühlingszwiebel



Petersilie, glatt



Zitrone, gewachst



Sahnejoghurt, Bio



Tomatenmark



gemahlener Kumin



Gemüsebrühpulver



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

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

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 große Schüssel, 1 große Pfanne, 1 kleine Schüssel und 1 kleiner Topf

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Filoteig <b>11</b>   <b>15</b> )	150 g**	225 g**	300 g
Hirtenkäse <b>7</b> )	100 g	150 g	200 g
Bulgur <b>15</b> )	150 g	200 g	300 g
Paprika multicolor <b>NL</b>   <b>ES</b>   <b>MA</b>   <b>BE</b>   <b>PL</b>	1	2	2
Gurke <b>NL</b>   <b>ES</b>   <b>MA</b>	1	1	2
Frühlingszwiebel <b>EG</b>   <b>MA</b>   <b>SN</b>   <b>DE</b>	1	2	2
Petersilie, glatt	20 g	20 g	20 g
Zitrone, gewachst <b>ES</b>   <b>ZA</b>   <b>AR</b>   <b>TR</b>   <b>CL</b>   <b>EG</b>	1	1	1
Sahnejoghurt, Bio <b>7</b> )	75 g	100 g	150 g
Tomatenmark	35 g	52,5 g**	70 g
gemahlener Kumin	1 g**	1,5 g**	2 g
Gemüsebrühpulver <b>10</b> )	4 g	6 g	8 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	544 kJ/130 kcal	4081 kJ/975 kcal
Fett	5,7 g	42,5 g
– davon ges. Fettsäuren	1,4 g	10,5 g
Kohlenhydrate	15,2 g	114,3 g
– davon Zucker	2,8 g	20,8 g
Eiweiß	4 g	30 g
Salz	0,5 g	3,79 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 **15**) Weizen

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko **BE:** Belgien **PL:** Polen **ZA:** Südafrika **AR:** Argentinien **TR:** Türkei **CL:** Chile **EG:** Ägypten **SN:** Senegal



## Bulgur kochen

In einen kleinen Topf 300 ml [400 ml | 600 ml] **Wasser\*** füllen, **Gemüsebrühe** und **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 grünen Teil der **Frühlingszwiebeln** in feine Ringe schneiden und fortfahren.



## Börek rollen

2 [3 | 4] Blätter **Filoteig** aus der Packung nehmen. Den Rest brauchst du nicht mehr.

Blätter 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 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.



## Für die Börekfüllung

**Petersilie** in Stücke schneiden, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Die Hälfte in eine kleine Schüssel umfüllen, den Rest mit dem Spatel nach unten schieben. **Hirtenkäse** in groben Stücken und grüne **Frühlingszwiebelringe** zugeben, **10 Sek./Stufe 4** vermischen und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Weißer Teil der **Frühlingszwiebeln** in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

**Paprika** halbieren, Kerngehäuse und Strunk entfernen und **Paprikahälften** in grobe Stücke schneiden.



## 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. Röllchen auf Küchenpapier abfetten lassen.

In einer kleinen Schüssel **Sahnejoghurt** mit etwas **Zitronensaft**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** verrühren.



## Für den Salat

Enden der **Gurke** entfernen. **Gurke** nach Belieben schälen, längs halbieren, und mithilfe eines Löffels entkernen. **Gurke** in grobe Stücke schneiden.

**Zitrone** in 6 Spalten schneiden.

Weißer Teil der **Frühlingszwiebel**, **Gurken** und **Paprikastücke**, restliche **Petersilie**, **Saft** von 1 [1,5 | 2] **Zitronenspalte**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Olivenöl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf geben, **4 Sek./Stufe 4** zerkleinern. **Salat** in eine große Schüssel umfüllen.



## Anrichten

**Bulgur** unter den **Salat** mischen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**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!**