KIKKOMAN

Spinat-Börek mit vietnamesisch eingelegtem Gemüse

Gesamtzeit **30 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **20 Min.** Kochzeit **5 Min.** Abkühlzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Börek:

1,3 kg	TK-Spinat, fein gehackt, aufgetaut und ausgedrückt
500 g	weiße Zwiebeln, gehackt
30 g	Knoblauch, gehackt
100 ml	Rapsöl
600 g	Feta, gebröselt
10 g	Muskat, gerieben
20 g	Dill, gehackt
80 ml	Milch, 3,5 %
100 g	Eigelb
500 g	Filoteig-Blätter (48x36,5 cm, je 37 g)
30 g	Schwarzkümmel

Für das Gemüse:

400 g	Karotten, geschält und in Julienne geschnitten
400 g	Salatgurke, in Julienne geschnitten
200 g	Radieschen, in Julienne geschnitten
100 g	Frühlingszwiebeln, gehackt
300 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
150 g	Puderzucker
200 ml	Reisessig
50 g	Erdnüsse, gesalzen und gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Spinat, Zwiebeln und Knoblauch für ca. 5 Minuten in Rapsöl anbraten. Anschließend für ca. 5 Minuten abkühlen lassen.

Schritt 2

Feta, Muskat und Dill dazugeben und alles gut vermischen. Bis zur weiteren Verarbeitung beiseitestellen.

Schritt 3

Milch mit Eigelb vermischen. Filoteig-Blätter vierteln und pro Viertel ca. 19 g Spinatmasse darauf verteilen. Ränder mit Eimischung bepinseln und aufrollen. Den Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die Rollen mit der Eimischung bepinseln und mit Schwarzkümmel bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft für 15 Minuten goldbraun backen.

Schritt 4

Karotten, Gurken, Radieschen und Frühlingszwiebeln in eine Schüssel geben. Mit Kikkoman Sojasauce, Zucker sowie Essig vermischen und kaltstellen.

Schritt 5

Je drei Rollen Börek mit eingelegtem Gemüse anrichten und mit Erdnüssen garniert servieren.