



PARTY VOM Blech!

≈ 60 ≈
Rezepte für
ENTSPANNTES
FEIERN



kneten. Zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.

2 Inzwischen für den Belag Paprikaschoten längs halbieren, entkernen, waschen und klein würfeln. Tomaten waschen, putzen und klein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Alles mit Kapern, Olivenöl und Honig mischen. Mit Essig, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

3 Teig kurz durchkneten, in 16 Portionen teilen und 10 Minuten ruhen lassen. Das Blech im Ofen mit vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 9×16 cm großen Rechtecken ausrollen und nebeneinander auf zwei Bögen Backpapier geben. Den Belag darauf verteilen und die Sardellenfilets darauflegen.

4 Das Blech aus dem Ofen nehmen und ein Backpapier mit Cocos darauf ziehen. Die Cocos etwa 20 Minuten goldbraun backen, herausnehmen. Übrige Cocos genauso backen. Lauwarm oder kalt servieren.

Mini-Pide mit Möhren



ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN
RUHEZEIT: 16 STUNDEN
BACKZEIT: 20 MINUTEN PRO BLECH
BACKOFEN: 220°C (OBER-/UNTERHITZE, MITTE)

FÜR 16 STÜCK

1 REZEPT PIZZATEIG (S. SEITE 13)

FÜR DEN BELAG:

300 G FETA (SCHAFSKÄSE)

120 G SCHMAND

2 EL HONIG

SALZ • PFEFFER AUS DER MÜHLE

ZUM BESTREICHEN:

1 EI

2 EL MILCH

3 EL HELLE SESAMSAMEN

FÜR DIE MÖHREN:

400 G MÖHREN

4 EL PINIENKERNE

8 STIELE MINZE

8 DATTELN (ENTSTEINT)

4 EL ZITRONENSAFT

3 EL OLIVENÖL

½ TL GEMAHLENER KREUZKÜMMEL

SALZ • PFEFFER AUS DER MÜHLE

1 Den Teig am Vortag zubereiten, wie auf Seite 13 beschrieben, und zugedeckt im Kühlschrank über Nacht mindestens 16 Stunden gehen lassen. Am nächsten Tag auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und beiseitestellen. Für den Belag Feta zerbröckeln und mit Schmand und 1 EL Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Den Teig in 16 Portionen teilen, auf der bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen Ovalen ausrollen und mit

der Fetamischung bestreichen, einen Rand frei lassen. Die schmalen Seiten mit den Fingern etwas nach außen ziehen, sodass die Teigländer der langen Seiten nach innen klappen und eine längliche Form entsteht. Die Spitzen etwas zusammendrücken.

3 Ei und Milch verquirlen. Die Teigländer damit einpinseln und mit Sesam bestreuen. Die Pide auf dem mit Backpapier ausgelegten Blech in mehreren Portionen je etwa 20 Minuten goldbraun backen.

4 Inzwischen die Möhren schälen und in Scheiben hobeln. 2 Minuten dämpfen, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Pinienkerne ohne Fett anrösten, herausnehmen. Minze waschen, trocken tupfen, Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. Datteln in Ringe schneiden. Möhren, Pinienkerne, Datteln und Minze mit Zitronensaft, Olivenöl, restlichem Honig und Kreuzkümmel verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Pide herausnehmen, die Möhren darauf anrichten.



Börek mit Feta-Spinat-Füllung



ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN

BACKZEIT: 20 MINUTEN

BACKOFEN: 180°C (OBER-/UNTERHITZE, MITTE)

FÜR 8 STÜCK

120 G BLATTSPINAT

150 G FETA (SCHAFSKÄSE)

SALZ • PFEFFER AUS DER MÜHLE

10 YUFKA- ODER FILOTEIGBLÄTTER (AUS DEM KÜHLREGAL; CA. 250 G)

5 EL ÖL

1 EIGELB

SCHWARZKÜMMEL ZUM BESTREUEN

1 Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Spinat verlesen, waschen, trocken schleudern und fein hacken. Den Feta in kleine Würfel schneiden. Spinat und Feta mischen. Mit etwas Salz und reichlich Pfeffer würzen.

2 Auf einer großen Arbeitsfläche 5 Teigblätter gleichmäßig mit Öl bestreichen und aufeinanderlegen. Die übrigen 5 Teigblätter ebenfalls mit Öl bestreichen und aufeinanderlegen. Beide Teigstücke in je 4 gleich große Quadrate schneiden. Das Eigelb verquirlen.

3 Die Spinat-Feta-Mischung in der Mitte auf den Teigquadraten verteilen. Die Ränder der Teigstücke mit dem Eigelb bestreichen und die Quadrate zu Dreiecken zusammenfalten. Die Ränder mit einer Gabel fest zusammendrücken. Die Oberfläche der Teigtaschen mit Eigelb bestreichen und mit Schwarzkümmel bestreuen. Die Böreks auf dem Blech verteilen und im Ofen etwa 20 Minuten goldbraun backen.

TIPP: Zu den Teigtaschen passt super ein **türkischer Joghurdip**. Dafür 200 g griechischen Joghurt mit etwas Milch glatt rühren. ½ Salatgurke schälen und in feine Würfel schneiden. 3 Stiele Dill und 1 bis 2 Stiele Petersilie fein hacken und mit den Gurkenwürfeln unter den Joghurt mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.