


## Spinat-Bärlauch-Börek mit Baba Ganoush

 ca. 1 Stunde

 für ca. 10 Stück



### Zutaten

---

2 Auberginen (ca. 680 g)	4 EL Olivenöl
300 g Spinat	80 g Bärlauch
Salz	20 g Pinienkerne
300 g veganer Hirtenkäse	Pfeffer
2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
3 EL Tahin (Sesampaste; Glas)	½ TL Kreuzkümmel
100 g Margarine	1 Packung Strudelteigblätter Filo- oder Yufkateig (250 g; 10 Blätter; Kühlregal)
2 EL Grafschafter Goldsaft	2 EL schwarzer Sesam
Koriander zum garnieren	Granatapfelkerne zum
Backpapier	

## Zubereitung

Auberginen waschen, putzen und der Länge nach halbieren, Fruchtfleisch mit einem Messer einritzen und nebeneinander auf ein Backblech legen. Einschnitte mit 3 EL Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 220 °C / Umluft: 200 °C) ca. 15 Minuten garen.

Inzwischen Spinat und Bärlauch waschen, putzen. In kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Auf ein Geschirrtuch geben und restliche Flüssigkeit ausdrücken. Beides grob hacken.

Pinienkerne in einer heißen Pfanne ohne Fett kurz rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen. Hirtenkäse mit einer Gabel zerdrücken, mit Spinat, Bärlauch und Pinienkernen mischen. Spinat-Mix mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auberginen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und die Haut abziehen. Knoblauchzehen schälen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Auberginen-Fruchtfleisch, Knoblauch, Tahin, Zitronensaft und Kreuzkümmel mit einem Stabmixer fein pürieren. Baba Ganoush mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Margarine schmelzen. Ein feuchtes Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten, ein trockenes Geschirrtuch darüberlegen. Teigblätter entrollen. 1 Teigblatt auf das Tuch legen, dünn mit etwas Margarine bestreichen. 1/10 Spinat-Mix länglich am Rand des Teigblattes verteilen. Teig von der belegten Seite her eng aufrollen und Rolle zu einer Schnecke eindrehen. Rest Teigblätter und Zutaten ebenso verarbeiten.

Schnecken nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Rest Margarine mit Graftschafter Goldsaft mischen. Schnecken damit bestreichen, mit 1 EL Sesam bestreuen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 180 °C) ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Baba Ganoush in einer Schüssel anrichten, mit 1 EL Sesam bestreuen und mit 1 EL Olivenöl beträufeln. Mit Koriander und Granatapfelkernen garnieren. Börek aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mit Baba Ganoush servieren.

Pro Stück ca. 1330 kJ, 320 kcal