



Mehr Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipp
Foto © 123rf



Vorspeise

Burek

Zutaten

Für 4 Personen

250 g Mehl
2 dl Wasser
wenig Salz
150 g Djath (Käse)
1,5 dl Rapsöl

Zubereitung

1. Mehl und Wasser zu einem Teig verarbeiten und zu kleinen Bällen formen.
2. Teigbälle zu einem Fladen von ca. 30 cm Durchmesser auswallen und danach grosszügig mit Öl einreiben.
3. Teig am Rand auseinanderziehen, so dass eine ganz dünne Teigschicht entsteht, danach auf ein feuchtes Tuch legen.
4. Käse zerbröckeln und über dem Teig verteilen. Durch Heben des Tuches den Käse mit dem Teig einrollen.
5. Die Rolle zu einer Schnecke formen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 40 Minuten backen.