Spanakopita

Spanakopita ist bestimmt eines der bekanntesten griechischen Gerichte und dem türischen Börek sehr ähnlich. Beide gibt es in verschiedenen Formen und Grössen, klein z.B. als Streetfood oder gross für den Mittagstisch. Die Hauptzutaten für die Füllung sind Spinat und Feta, die mit Kräutern, Frischkäse oder anderen Zutaten ergänzt werden können. In Griechenland wird die Spanakopita mit Filo-Teig gemacht, der sich aber kaum von türkischen Yufka-Teig unterscheidet. Filo-Teig findet man hierzulande eher selten, Yufka-Teig hingegen ist in jedem türkischen Lebensmittelladen erhältlich.

Spanakopita schmeck auch lauwarm oder kalt sehr gut.

Zutaten (Backblech ø24cm)

500g	Spinat aufgetaut
50g	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
150g	Feta
50g	Frischkäse natur
	reichlich frischer Dill und Petersilie
	(ungefähre Mengen siehe Bild)
1	Ei
1	kleiner Peperoncino (nach Belieben)
12	Blätter Yufkateig dreieckig
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

Petersilie und Dill grob hacken, dabei dicke Stengelteile entfernen. Zwiebel und Knoblauch hacken. Peperoncino länges halbieren, die Kerne herausschaben und die

Schote zu schmalen Streifchen schneiden. Spinat ausdrücken und sehr grob hacken.

Zwiebel, Knoblauch und Peperoncino in Olivenöl dünsten bis die Zwiebel glasig ist. Dill und Petersilie zugeben und 2-3 Minuten unter häufigem Wenden mitdünsten. Spinat zugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten, dabei ab und zu wenden. Auskühlen lassen.

Spinat in eine Schüssel geben, Ei und Sauerrahm zugeben und mit Salz (ca. 1Tl) und Pfeffer würzen. Gut vermischen. Feta zwischen den Fingern zerbröseln und zugeben, nochmals vermischen.

Ein Backblech mit Olivenöl einpinseln. Mit einer ersten Schicht Teigstücken leicht überlappend belegen. Die Breitseiten der Teigstücke sollten ein paar Zentimeter über das Backblech hinaus ragen. Mit Olivenöl einpinseln und eine zweite Schicht auflegen. Damit der Teigboden in der Mitte nicht zu dick wird, bei jedem zweiten Teigstück die Spitze wegschneiden. Die zweite Schicht ebenfalls mit Olivenöl einpinseln. Ein dritte Schicht auflegen, aber nicht mehr einölen.

Spinatfüllung auf den Teig geben. Ringsum die überstehenden Teigblätter einzeln über die Füllung legen, überschüssige Teigfalten wegschneiden. Jede Lage mit Olivenöl einpinseln. Darauf achten, dass in der Mitte eine kleine Öffnung als Dampfabzug bestehen bleibt.

Ofen auf 200° vorheizen.

Spanakopita auf der untersten Rille ca. 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und sogleich mit Olivenöl einpinseln. Vor dem Anschneiden 10 Minuten auskühlen lassen.