BÖREK LASAGNE / SCHNELLES OFENREZEPT

Ich liebe Börek und Lasagne und habe in diesem Gericht nun beide Rezepte miteinander verbunden. Die Füllung ist eine typische Börekfüllung und besteht aus Hirtenkäse, Petersilie und etwas Lauch. Für den runden Geschmack habe ich sie mit getrockneten, in Öl eingelegten Tomaten ergänzt. Statt Börekteig schichte ich das Rezept mit Lasagneblättern, sodass die Zubereitung nicht nur schnell, sondern auch einfach ist. Ein leckeres, schnelles Mittagessen oder Abendessen, welches sich auch hervorragend vorbereiten lässt. Es lässt sich auch mit einer Hackfleisch- oder Gemüsefüllung zubereiten. Probiert es gerne aus!

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart
15 Minuten	**25 Minuten**	**190 °C O/U**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 190°C O/U vor.

GEMÜSEFÜLLUNG

Schneide den Porree in feine Streifen und wasche ihn sorgfältig. So bekommst du den Sand aus den Zwischenräumen besser heraus. Schleudere ihn dann mit einer Salatschleuder trocken.
Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne bei mittelhoher Hitze und brate den Porree etwa 3-4 Minuten an. Hacke den Spinat fein.
Gib ihn mit zum Porree und brate ihn einfach so lange an, bis er in sich zusammengefallen ist. Schalte den Herd aus.

KÄSESOSSE

Zerbrösele den Hirtenkäse mit den Händen in eine große Schüssel. Gib die Milch, den Frischkäse, die Eier und Gewürze dazu und verrühre alles mit einem Schneebesen. Schneide die getrockneten Tomaten fein. Hacke die Petersilie auch fein und gib beide Zutaten mit zur Soße. Gib nun auch den Porree und Spinat dazu.

Falls du getrocknete Tomaten ohne Öl verwendest und diese zu hart und trocken sind, kannst du sie mit kochendem Wasser übergießen und kurz einweichen bevor du sie schneidest.

AB IN DIE FORM

Gib das Olivenöl in die Ofenform und lege die erste Schicht Lasagneplatten darauf. Verteile ein Drittel der Füllung darüber, gib eine weitere Lasagneblatt-Schicht darüber und verteile das zweite Drittel der Soße darüber. Gib nun die dritte Schicht Lasagneplatten darauf und schließe das Füllen mit der Soße ab. Reibe nun auch den Kashkaval Käse darüber.
Backe das Gericht nun im vorgeheizten Ofen bei 190°C O/U für etwa 25-30 Minuten.
Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Das Gericht lässt sich hervorragend bis hier her vorbereiten und abgedeckt im Kühlschrank oder sogar Gefrierschrank lagern.

GEMÜSEFÜLLUNG:

- [ ] **2** Porree
- [ ] **30 g** Olivenöl
- [ ] **150 g** Babyspinat

KÄSESOSSE:

- [ ] **300 g** Hirtenkäse
- [ ] **300 g** Milch
- [ ] **180 g** Frischkäse
- [ ] **4** Eier
- [ ] **½ TL** Salz
- [ ] **½ TL** Pfeffer
- [ ] **1 Pr.** Muskatnuss
- [ ] **1 TL** Minze (getrocknet)
- [ ] **1 TL** Bergbohnenkraut
- [ ] **1 Pr.** Chiliflocke
- [ ] **100 g** getrocknete Tomaten
- [ ] **½** Petersilie

FÜR DIE OFENFORM:

- [ ] **2 EL** Olivenöl
- [ ] **200 g** Lasagneblätter
- [ ] **50 g** Kashkaval Käse

Anschließend muss es nur noch gebacken werden. Achte aber darauf, dass sich die Backzeit verlängert, wenn das Gericht eingefroren ist.