**Börek mit Möhren-Orangensalat und Zitronenjoghurt**



**Das brauchst du:**

400 g Babyspinat

200 g Schafkäse oder Feta

1 Zwiebel

2 Rollen fertigen Blätterteig

4 Möhren

1 Zehe Knoblauch

Etwas frisch geschnittenen Ingwer (falls du da hast)

50 g Pistazien

1 Orange

1 Ei

**Für das Joghurt:**

2 Becher Joghurt (oder auch Schmand oder saure Sahne)

Etwas Zitronensaft und Schale einer Bio-Zitrone

Etwas neutrales Öl

Salz, Pfeffer

**So machst du´s richtig:**

1. Heize den Backofen auf 170 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
2. Schneide die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfelchen.
3. Schneide deinen Feta bzw. Schafskäse in kleine Würfelchen.
4. Wasche den Spinat.
5. Gib etwas Öl in eine Pfanne und dünste die Zwiebel darin an.
6. Gib den Spinat ebenfalls rein.
7. Gib nun den Schafskäse ebenfalls hinein und lass ihn schmelzen.
8. Würze mit etwas Salz.
9. Gib den Knoblauch ebenfalls hinein.
10. Nimm die Spinatfüllung vom Herd.
11. Rolle den Blätterteig auf und schneide ihn in 6 Teile.
12. Verquirle das Ei und bestreiche die Ränder des Blätterteigs mit dem Ei.
13. Gib die Spinatfüllung gleichmäßig in die Mitte der Blätterteig-Teilchen.
14. Rolle nun nach eigener Fantasie die Teilchen zusammen und gib sie auf ein Backblech, das ihr vorher mit Backpapier ausgelegt habt.
15. Gib die Teilchen für 20 Minuten in den Backofen.
16. Mache nun die Marinade für den Salat: Gib etwas Öl in eine Salatschüssel.
17. Schneide, falls du hast, etwas Ingwer in Scheibchen und gib ihn ebenfalls hinein.
18. Schäle die Orange und schneide die Orangenfilets heraus.
19. Drücke den Rest der Orange in die Marinade.
20. Gib etwas Salz und Pfeffer dazu.
21. Schäle nun die Möhren und schäle dann die Möhren mit dem Sparschäler einfach weiter und gib sie in die Marinade.
22. Gib die Pistazien dazu.
23. Mache nun das Zitronenjoghurt: Gib dazu den Joghurt in eine Schüssel.
24. Würze mit Salz und Pfeffer.
25. Gib etwas Zitronenabrieb dazu.
26. Gib etwas Zitronensaft dazu und rühre alles um.
27. Richte alles schön auf einem Teller an.