

SELLERIE-APFEL-BÖREK

Zutaten

- 1 Zwiebel
- Öl zum Braten
- 450g Knollensellerie
- 1 Apfel
- 200g Feta
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 50g Butter
- 1 Packung Strudelteig
- 2 EL [Sesam](#)

Zwiebel fein hacken und in etwas Öl andünsten. Knollensellerie schälen und wie den Apfel in dünne Scheiben schneiden. Beides mit den Zwiebeln bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5 Minuten ankämpfen. Vom Herd nehmen, etwas auskühlen lassen. Einen Thymianzweig beiseitelegen. Blättchen von den restlichen Zweigen zupfen, mit Feta, Salz und Pfeffer unter die Sellerie-Apfel-Masse mischen. Butter schmelzen. Filoteigblätter überlappend rechteckig ca 30 x 80 cm auf Backpapier auslegen und jede Teigschicht mit wenig flüssiger Butter bestreichen. Sellerie-Apfel-Masse darauf verteilen, dabei rundum einen Rand von ca. 4 cm frei lassen. Von der Längseite her aufrollen. Auf dem Backpapier sorgfältig zu einer Schnecke aufwickeln. Backpapier auf das Backblech ziehen und den Börek mit der restlichen Butter bestreichen. Mit Sesam bestreuen. Backen: In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 180°C 35 bis 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, mit beiseitegelegtem Thymian garnieren und servieren.

