

# Börek mit Spinat und Chili-Schinken

## Zutaten

150 g Chili-Schinken  
1 Pkg. Filo-Teig  
200g Feta  
3 EL Ricotta  
1 EL Minze  
1 EL Petersilie  
Etwas Duccah  
Etwas Salz & Pfeffer  
3 EL Honig  
Etwas Chiliflocken  
Etwas Sesam



## Zubereitung

Den Feta zerbröseln und mit dem Ricotta, Minze, Petersilie und Duccah vermischen.

Den Chili-Schinken in Streifen schneiden.

Den Filo-Teig ausrollen und in Quadrate schneiden. Die Feta Mischung länglich auf den Teig verteilen, darauf den geschnittenen Schinken legen und alles fest einrollen. Den Teig dabei immer mit etwas Olivenöl bestreichen.

Die Teigrollen im Airfryer bei 180°C 8-10 Minuten backen.

Währenddessen den Honig etwas erwärmen und mit Chiliflocken und Sesam vermengen.

Die Teigrollen aus dem Airfryer nehmen und mit dem Chili-Sesam-Honig beträufelt servieren.

## Tipp

Statt Filo-Teig kann auch Strudelteig verwendet werden.

## Portionen

4 Portionen

## Dauer

25 Minuten

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

## Level

Einfach

