Lauchauflauf
Pirasa Böreği

Pırasa Böreği ist ein traditionelles türkisches Gebäck, das mit Lauch (Pırasa) gefüllt ist. Es ist eine köstliche und herzhafte Variante des klassischen Böreks.
Pırasa Böreği ist ein wunderbarer Snack oder eine Beilage und eignet sich hervorragend für ein gemütliches Familienessen.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Kilogramm Lauch
2 EL Butter
250 g Rinderhack
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 TL Rosenpaprika
2 Tomate(n)
250 ml Fleischbrühe
4 EL Kaşar
2 Ei(er)
200 ml Milch

Vorbereitung

Den Lauch putzen, die grünen Teile abschneiden, das weiße der länge nach halbieren und in ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Zubereitung

1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin andünsten. Nun den Lauch dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Alles bei mittlerer Hitze 20 bis 25 Minuten weiterdünsten, zwischendurch umrühren. Den Backofen auf 180 ° vorheizen. Die Tomaten waschen und in kochendem Wasser überbrühen. Anschließen die Haut und Stiele entfernen. die Tomaten klein hacken, in eine Pfanne geben und unter Rühren erhitzen, bis sie zerfallen. Nun die Fleischbrühe hinzugeben und die Tomaten so lange köcheln lassen, bis sich eine sämige Masse gebildet hat. Eine Auflauf-Form vorbereiten und die Hackfleisch-Lauch-Mischung hineingeben. Das Tomatenpüree darüber geben und alles mit Käse bestreuen. Eier und Milch verrühren, leicht salzen und in die Form gießen. Die restliche Butter obenauf als Flöckchen verteilen. Im Backofen 30 bis 40 Minuten aufbacken.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.

© 2026 coquina.de