# Mini Kartoffel Burek

45–50 Min

## Zutaten 6 Portionen

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 500 g | Kartoffeln |
| 1 | Zwiebel |
| 1 EL | Potato Party |
| 300 g | Filoteigblätter |
| 70 ml | Öl |
| 70 ml | Wasser |

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel fein hacken. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten, dann die Kartoffeln und das Kartoffelgewürz hinzufügen. Umrühren und 7–10 Minuten kochen, bis die Kartoffeln weich werden und anfangen, goldbraun zu werden.
2. Den Backofen auf 200 °C (390 °F) vorheizen. In einer kleinen Schüssel Öl und Wasser vermischen. Ein Teigblatt nehmen, mit der Öl-Wasser-Mischung bestreichen und dann in der Mitte falten. 2 Esslöffel Füllung entlang einer Kante verteilen und aufrollen. Die Rolle zu einer „Schnecken"-Spirale formen. Mit den restlichen Teigblättern und der Füllung wiederholen.
3. Die Burek-Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der restlichen Öl-Wasser-Mischung bestreichen. Etwa 20 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Vor dem Servieren mit Joghurt etwas abkühlen lassen.