

Kochen

Serkan Güzelcoban

Montag, den 18.01.2021

Teigtaschen mit Kartoffeln und Spinat

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Teig:

400 g Mehl
0,5 TL Salz
1 Prise Zucker
2 EL Olivenöl
225 ml Wasser (lauwarm)
etwas Mehl zum Bearbeiten

Für die Füllung:

250 g Blattspinat
2 Lauchzwiebeln
150 g Schafskäse, mild, cremig
etwas Pul Biber
(türkische Paprika-/Chiliflocken oder Cayennepfeffer)
etwas Pfeffer
etwas Salz
250 g Kartoffeln (in Schale gekocht, vom Vortag)
1 Spitzpaprika
0,5 Bund Petersilie
2 Stiele Minze (nach Belieben)
3 EL Olivenöl

Außerdem:

50 g Butter, flüssig, zum Bestreichen

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Salz und Zucker in einer Rührschüssel mischen.
2. Öl und dann nach und nach Wasser zugeben und alles gründlich verkneten, bis ein glatter elastischer Teig entsteht, der nicht mehr klebt.
3. Teig zu einer Kugel formen, zugedeckt etwa 40 Minuten ruhen lassen.
4. Für die Füllung Spinat putzen, abrausen, trocken schleudern und klein schneiden. Lauchzwiebel ebenfalls putzen und fein hacken.
5. Den Käse grob zerbröseln und mit Zwiebeln unter den Spinat mischen. Mit Pul Biber, Pfeffer und eventuell noch etwas Salz würzen.
6. Kartoffeln abziehen und reiben. Paprikaschote putzen, abrausen, abtropfen lassen und sehr fein schneiden. Petersilie und ggf. Minze abrausen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Kartoffeln, Kräuter, Paprikastückchen und Olivenöl unter den Spinat mischen und abschmecken.
7. Aus dem Teig 8 gleichgroße Kugeln rollen, mit einem sauberen Geschirrtuch bedecken.
8. Teigkugeln nacheinander auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche so dünn wie möglich ausrollen. Dabei den Teig während des Ausrollens auf der Fläche jeweils etwas drehen und zwischendurch fein mit Mehl bestäuben und mit der Hand sacht über den Teig streichen. Die Teigblätter, auch Yufka genannt, möglichst ohne dass sie reißen so dünn ausrollen, dass man dadurch die Arbeitsfläche erkennen kann.
9. Die vorbereiteten Füllungen jeweils flach auf einer Teighälfte der Fladen verteilen, dabei rundherum einen etwa 1–2 cm breiten Rand frei lassen. Ränder leicht mit kaltem Wasser befeuchten und den Teig passgenau überklappen und flachstreichen. Ränder mit einer Gabel oder den Fingern fest zusammendrücken.
10. Gefüllte Gözleme in einer großen beschichteten Pfanne ohne Fett von jeder Seite etwa 3-5 Minuten goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen, mit flüssiger Butter bestreichen und möglichst warm servieren.

