

Kochen

Serkan Güzelcoban

Montag, den 09.08.2021

Gefüllte Teigfladen (Gözleme) mit Tomaten-Schafskäse-Dip

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Teig:

400 g Weizenmehl (Type 405)
0,5 TL Zucker
1 Pck. Trockenhefe
1 TL Salz
200 ml Wasser, lauwarm

Für die Füllung:

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehe
200 g Spinat
150 g Kartoffeln (vom Vortag)
4 EL Olivenöl
Pul Biber (alternativ Chilipulver, gemahlener Kreuzkümmel)
etwas Pfeffer
200 g Schafskäse

Für den Dip:

100 g Tomaten, getrocknet in Öl
150 g Schafskäse
100 g Frischkäse
4 Stiele Basilikum
etwas Salz
etwas Pfeffer

Außerdem:

etwas Weizenmehl (Type 405) zum Bearbeiten
3 EL Olivenöl zum Braten
Pürrierstab

Zubereitung

1. **Für den Teig** das Mehl in eine Rührschüssel geben. Den Zucker mit Hefe und Salz untermischen. Das Wasser zum Mehl geben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes rasch zu einem Teig verkneten.
2. Den Teig in 4–8 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Kugel mit einem Küchentuch abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser ca. 15 Minuten garen, ausdampfen und abkühlen lassen (am besten bereits am Vortag zubereiten). Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Den Salat waschen, trocken schütteln. Die gekochten Kartoffeln in Würfel schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Kartoffeln zugeben und kurz mitbraten. Spinat in Pfanne geben, kurz andünsten und alles mit Pul Biber sowie Pfeffer würzen. Die Füllung beiseitestellen und abkühlen lassen.
4. **Für den Dip** Tomaten abtropfen lassen und würfeln. Mit Schafskäse und Frischkäse in eine Schüssel geben und mit dem Pürrierstab cremig mixen. Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Blättchen unter den Dip



rühren und Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dip bis zum Servieren zugedeckt kalt stellen.

5. **Die Hefekugeln** auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 4–8 dünnen Teigfladen ausrollen. Jeweils ein Viertel oder ein Achtel der Spinatfüllung auf eine Hälfte der Fladen geben, dabei ca. 2 cm Rand freilassen. Den Schafskäse zerbröckeln und darüber streuen. Die unbelegten Hälften über die Füllung klappen und die Ränder gut festdrücken.
6. In einer großen beschichteten Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und jeweils eine Teigtasche darin von jeder Seite 2–3 Minuten goldbraun braten. Herausnehmen und beiseitestellen. Nacheinander die übrigen Teigtaschen braten.
7. Die Teigtaschen (Gözleme) mit Tomaten-Dip anrichten und servieren.