

Rezept

# Gefüllte Yufka-Röllchen

Ein Rezept von Gefüllte Yufka-Röllchen, am 09.06.2026

## Zutaten

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <b>1</b> Zwiebel   | <b>1</b> Knoblauchzehe           |
| <b>5 EL</b> Olivenöl   | <b>300 g</b> Rinderhackfleisch   |
| <b>2 EL</b> Tomatenmark  | Salz                             |
| Pfeffer  | <b>1 TL</b> getrockneter Oregano |
| <b>12</b> Yufkateig-Dreiecke (250 g, aus dem türkischen Supermarkt, ersatzweise griechischer Filoteig) |                                  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1045 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Darin Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Das Hackfleisch dazugeben und bei starker Hitze in ca. 3 Min. scharf anbraten, bis es krümelig ist. Tomatenmark dazugeben und bei geringer Hitze ca. 1 Min. mitbraten. Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und etwas abkühlen lassen.
2. Inzwischen den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, das Backblech mit Backpapier auslegen. Teigdreiecke auf einer Seite mit 2-3 EL Olivenöl bestreichen und je 2 Dreiecke so aufeinanderlegen, dass die Ölseiten immer oben sind.
3. Das Hackfleisch in sechs Portionen teilen und jeweils als länglichen Streifen ca. 3 cm vom Rand entfernt auf die breite Seite eines Teigdreiecks setzen. Die seitlichen Teigränder über die Füllung klappen und den Teig von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen. Die Yufka-Röllchen mit dem restlichen Öl bestreichen, auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) in 15-20 Min. goldbraun backen.