

Rezept

Gefüllte Yufka-Röllchen

Ein Rezept von Gefüllte Yufka-Röllchen, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 5 EL Olivenöl | 300 g Rinderhackfleisch |
| 2 EL Tomatenmark | Salz |
| Pfeffer | 1 TL getrockneter Oregano |
| 12 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.