

Rezept

# Gözleme

Ein Rezept von Gözleme, am 06.05.2024

## Zutaten

### Für den Teig:

**350 g** Mehl Salz  
**1 EL** Olivenöl

### Für die Füllung:

**400 g** Blattspinat **1** Zwiebel  
**1** Knoblauchzehe **2 EL** Olivenöl  
Salz Pfeffer  
**150 g** Feta-Schafskäse

### Außerdem:

Mehl zum Arbeiten **50 g** Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit  $\frac{3}{4}$  TL Salz in einer Schüssel mischen. Nach und nach 200-225 ml lauwarmes Wasser zügig unterarbeiten, dabei das Olivenöl mit den ersten 100 ml Wasser zugeben. Alles so lange verkneten, bis ein glatter, weicher Teig entstanden ist. Den Teig in acht gleich große Portionen teilen und diese zu glatten Kugeln rollen, mit einem feuchten Tuch abdecken und 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung den Spinat verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Blätter in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einem weiten Topf erhitzen, darin Zwiebel und Knoblauch langsam goldgelb andünsten. Den Spinat zugeben und bei großer Hitze unter Rühren zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen, in einem Sieb abkühlen lassen und falls nötig überschüssige Flüssigkeit herauspressen. Den Schafskäse mit einer Gabel fein zerdrücken und mit dem Spinat mischen.
3. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche die Teigbällchen so dünn wie möglich zu einem Kreis (ca. 25 cm  $\varnothing$ ) ausrollen. Die Butter bei kleiner Hitze in einem Topf zerlassen. Die Spinatmasse in acht Portionen teilen. Je eine Portion auf einer Seite eines Teigkreises verteilen, dabei einen breiten Rand frei lassen. Die unbelegte Seite über die Füllung klappen und den Teig an den Rändern gut zusammendrücken.
4. Eine Gusseisen- oder andere schwere Pfanne stark erhitzen. Darin die Gözleme bei mittlerer Hitze 3-5 Min. pro Seite backen, bis der Teig braune Flecken hat. Dann beidseitig mit Butter bestreichen und bei 80° im Ofen warm halten, bis alle Gözleme ausgebacken sind. Warm servieren.