

Rezept

Gözleme-Quesadillas nach Yaotzin

Ein Rezept von Gözleme-Quesadillas nach Yaotzin, am 28.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

120 g Weizenmehl

Für die Sauce:

250 g Physalis

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

3 rote Peperoni

½ Zwiebel

½ Bund Koriandergrün

Für die Füllung:

½ Bund Petersilie

150 g Ziegenfrischkäse

Außerdem:

Salz

Mehl zum Verarbeiten

gemahlener schwarzer Pfeffer

Pflanzenöl zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

- 1.** Für den Teig Mehl, 1 Prise Salz und 70 ml warmes Wasser mit den Händen zu einem glatten, weichen Teig verarbeiten. Am Anfang klebt er sehr; je länger man knetet, umso leichter wird es. Den Teig zur Kugel formen, mit einem feuchten Tuch abdecken und 30 Min. ruhen lassen.
- 2.** Inzwischen für die Sauce die Physalis aus den Hüllblättern lösen, waschen, trocken tupfen und halbieren. Die Peperoni putzen, entkernen, waschen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Peperoni und Physalis darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. anbraten, mit 35 ml Wasser ablöschen, ca. 5 Min. offen köcheln und vom Herd nehmen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Koriander waschen, trocken schütteln, die Blättchen hacken und mit Zwiebel und Knoblauch zur Sauce geben. Alles grob mit dem Mixstab pürieren, salzen und pfeffern.
- 3.** Für die Füllung die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen fein hacken und mit dem Ziegenfrischkäse vermengen.

4. Den Teig auf wenig Mehl papierdünn ausrollen und mit einem Ausstecher (oder einem Rotweinglas) Teigkreise (\emptyset ca. 9 cm) ausstechen. Den Backofen auf 100° (Umluft 90°) vorheizen. In einer großen Pfanne 1 EL Öl erhitzen und darin vier Teigfladen bei mittlerer Hitze 1 Min. anbraten. Die ungebackenen Oberseiten mit je 2 TL Ziegenkäsefüllung bestreichen, die Fladen hälftig zusammenklappen und noch einmal kurz von beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und im Backofen warm halten. Die übrigen Fladen ebenso backen und mit Physalis-Sauce servieren.