

Rezept

Käse und Pastirma in Weinblättern – türkische Meze

Ein Rezept von Käse und Pastirma in Weinblättern – türkische Meze, am 18.05.2025

Zutaten

100 g frische junge Weinblätter (Salamura Yaprak, ersatzweise eingelegte Weinblätter)

100 g Pastirma (Rinder-Trockenfleisch)

2 milde Spitzpaprikaschoten

abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone

2 Eier (S)

3 EL Olivenöl

Salz

200 g Dil Peyniri (fester, fasriger Käse; ersatzweise junger Kaşar Peyniri)

2 Tomaten

1 EL Berg-Oregano-Blätter (Kekik; ersatzweise Bohnenkraut)

Pfeffer

100 g stichfester, säuerlicher Naturjoghurt

Öl für die Förmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

- 1. Die Stiele von den Weinblättern entfernen. Die Blätter in siedendes Salzwasser legen, mit einem Sieb beschweren und ca. 8 Min. vorgaren. In eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. (Eingelegte Blätter ca. 4 Min. ohne Salz garen.)
- 2. Backofen auf 180° vorheizen. Käse in Streifen zupfen. Pastırma (ohne Gewürzrand) in Streifen schneiden. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und entkernen, Fruchtfleisch würfeln. Paprika putzen, waschen und klein würfeln. Alles mit Oregano, Zitronenschale und Pfeffer mischen.
- 3. Eier, Joghurt und Olivenöl verrühren. Sechs ofenfeste Förmchen (à 6 cm Ø) mit Öl ausfetten und mit Weinblättern großzügig überlappend auslegen. Auf jeden Boden etwas Eiermischung geben. Die Pastırmamischung darauf verteilen, mit je 1 Weinblatt bedecken und die restliche Eiermischung darauf verteilen. Die überstehenden Blätter über die Füllung schlagen. Die Weinblätter im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Am besten mit Naturjoghurt servieren und mit Pul Biber bestreuen.