

## Rezept

# Käse und Pastirma in Weinblättern – türkische Meze

Ein Rezept von Käse und Pastirma in Weinblättern – türkische Meze, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> frische junge Weinblätter (Salamura Yaprak, ersatzweise eingelegte Weinblätter)	Salz
<b>100 g</b> Pastirma (Rinder-Trockenfleisch)	<b>200 g</b> Dil Peyniri (fester, faseriger Käse; ersatzweise junger Kaşar Peyniri)
<b>2</b> milde Spitzpaprikaschoten	<b>2</b> Tomaten
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone	<b>1 EL</b> Berg-Oregano-Blätter (Kekik; ersatzweise Bohnenkraut)
<b>2</b> Eier (S)	Pfeffer
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>100 g</b> 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. Pastirma (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 Pastirmamischung 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.