

Türkische Fladen

Dieses Rezept stammt aus der anatolischen Küche: Köstliche türkische Fladen (Gözleme), die als Beilage oder Hauptgericht verzehrt werden können.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Ruhezeit: 25 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Foto: Anton Pree

Zutaten

Für den Teig

450 g	Mehl
2 EL	Öl
300 ml	Wasser (lauwarmes)
1 Packung	Trockenhefe
1 TL	Zucker
1 TL	Salz
1 EL	Öl (zum Ausbacken der Fladen)

Für die Füllung

450 g	Spinat
1 Stk.	Zwiebel (roten)
3 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 Stk.	Chilischoten
260 g	Schafskäse
2 EL	Petersilie

Zubereitung

1. Für türkische Fladen (Gözleme) die Hefe mit Zucker und Salz in das Wasser einrühren und 5

Minuten ruhen lassen. Öl und Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.

2. Den Teig in so viele Teile teilen, wie Fladen gebacken werden sollen und diese zu Kugeln formen. Mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Spinat waschen, putzen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und mit der Chilischote fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Chili, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen.
4. Spinat hinzufügen und unter Rühren andünsten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Schafskäse zerbröckeln und mit Petersilie vermengen.
5. Teigkugeln zu dünnen Fladen ausrollen. In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen und nach und nach die Teigfladen hineinlegen. Auf jeweils eine Hälfte Spinat und Schafskäse verteilen.
6. Fladen zusammenklappen, Ränder festdrücken und goldbraun backen. Umdrehen und auch auf der anderen Seite fertig backen. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Alternativ können türkische Fladen (Gözleme) auch mit Kartoffeln, Lammfleisch oder mit süßen Zutaten wie Honig oder Schokolade gefüllt werden.