



Gözleme – gebratene Teigtaschen mit Hack

Zeit gesamt
45minZubereitungszeit
45minSchwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------|--------|
| Weizenmehl, Type 405 | 180 g |
| Salz | |
| Wasser | 100 ml |
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Knoblauchzehen | 1 St. |
| Feta | 100 g |
| Oliven, grün | 60 g |
| Sonnenblumenöl | 5 EL |
| Rinderhackfleisch | 350 g |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |
| Paprika, edelsüß | |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne

1. In einer Schüssel Mehl und Salz mischen. Nach und nach ca. 100 ml lauwarmes Wasser unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Zugedeckt ruhen lassen.
2. Zwiebel halbieren, schälen und fein hacken. Knoblauch schälen und fein würfeln. Feta grob zerbröseln. Oliven abtropfen und hacken.
3. In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Hackfleisch ca. 4 Min. anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und nochmals ca. 2 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Feta und Oliven untermengen.
4. Teig in 12 Portionen teilen, zu Kugeln rollen und jeweils auf einer bemehlten Fläche rund ausrollen. Hackfleischmasse darauf verteilen, Teig darüber zu Halbkreisen zuklappen und den Rand etwas einrollen, dabei leicht festdrücken.
5. In der gesäuerten Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Gözleme darin portionsweise ca. 4–5 Min. von beiden Seiten knusprig backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Gözleme heiß oder abgekühlt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu schmeckt [Klassischer Zaziki](#).

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 519 kcal |
| Kohlenhydrate | 40 g |
| Eiweiß | 26 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 28 g |