Gözleme vom Grill

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Schwierig

Zutaten

für 4 Portionen

Weizenmehl, Type 550	450 g
Salz	
Wasser	280 ml
Olivenöl	4 EL
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Blattspinat	200 g
Feta	200 g
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Butter	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, große Pfanne, Sieb, Grill

1. In einer Schüssel Mehl mit Salz, Wasser und 2 EL Olivenöl vermengen und ca. 5 Min. zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Währenddessen Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Spinat waschen und abtropfen lassen. Feta mit den Händen grob zerkrümeln.

3. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebel mit Knoblauch ca. 2–3 Min. glasig anschwitzen. Spinat zugeben und ca. 3 Min. zusammenfallen lassen. Pfanne vom Herd ziehen. Feta zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Teig in 8 Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen Kreisen ausrollen. Auf der Hälfte der Teigfladen die Füllung verteilen. Teig über die Füllung klappen und an den Rändern fest zusammendrücken, sodass gefüllte Halbkreise entstehen. Rohe Gözleme einzeln auf einem bemehlten Schneidebrett bis zum Grillen legen.

5. Grill anheizen. Gözleme auf dem Grill von jeder Seite ca. 2–3 Min. goldbraun grillen. Anschließend auf einem Teller zugedeckt warm halten. Gözleme mit etwas Butter bestreichen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Sei vorsichtig beim Ausrollen und Befüllen. Der Teig reißt sehr schnell. Du kannst Gözleme auch einfach in einer beschichteten Pfanne zubereiten. Dafür ebenfalls bei

mittlerer Stufe fettfrei von jeder Seite ca. 2 Min. ausbacken.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	635 kcal
Kohlenhydrate	88 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	21 g