

GÖZLEME SELBER MACHEN - TÜRKISCHE GEFÜLLTE TEIGTASCHEN

Vorbereitungszeit: 1 Std. | Ruhezeit 1,5 Std. | Kochzeit 4
Min. | Menge 10 Stück



Gözleme sind türkische Teigtaschen, die richtig lecker schmecken. Ich fülle sie hier mit einer Hackfleisch- oder Feta-Spinatmischung. Es gibt alle alle möglichen Arten der Füllung. Sehr beliebt ist auch einfach mit Kartoffeln

und auch mit Käse. Egal ob zu Hause für die Familie oder für eine Party – Gözleme kommen immer gut an!

Schritt 1

Mehl und Salz in eine Schüssel geben und mit der Hand vermischen. Dazu Olivenöl und Wasser geben. Alles per Hand oder mit der Maschine vermischen. Teig danach auf die Arbeitsfläche geben und ca. 10 Minuten durchkneten und zuletzt zu einer Kugel formen. Diese mit einer Schüssel abdecken und für 30 Minuten ruhen lassen.

Schritt 2

Spinat und Blattpetersilie gut waschen und trocknen. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin weich dünsten. Dann den Spinat hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn der Spinat zusammengefallen ist, diesen aus der Pfanne nehmen und in einem Sieb abgießen und auspressen. Spinat danach in eine Schüssel füllen. Blattpetersilie grob kleinhacken und auch in die Schüssel geben. Fetakäse grob in die Schüssel bröseln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schon ist die erste Füllung fertig!

Schritt 3

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch dazu geben und kurz anbraten. Dann Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen. Alles mit Salz, Pfeffer und Pul Biber würzen und ein paar Minuten braten lassen. Dann die Hitze runterdrehen und Blattpetersilie einrühren. Pfanne anschließend zur Seite stellen und Hackmischung abkühlen lassen.

Schritt 4

Teig in ca. 80 Gramm schwere Teiglinge teilen und diese zu Kugeln formen. Anschließend mit einem Tuch abdecken und für 30 Minuten bei Zimmertemperatur entspannen lassen. Währenddessen Butter in einem Topf auf dem Herd schmelzen. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und Teiglinge dünn ausrollen. Bei Bedarf Mehl auf den Teig und Nudelholz geben. Für die runde Variante der Teigtaschen weiche Butter auf die Mitte des Teigs pinseln, darauf etwas Hackmischung geben und Teig zusammenklappen. Eine Pfanne erhitzen und das Teigpaket hineingeben. Wenn dieses Farbe bekommen hat, wenden und auf beiden Seiten mit Butter einpinseln. Anschließend auf einen Teller geben. Den Vorgang für den Rest der Teiglinge wiederholen. Alternativ können Päckchen geformt werden. Dafür Teiglinge dünn ausrollen, mit Butter bepinseln, die längsseitigen Enden zur Mitte klappen und darauf die Feta-Spinatmischung verteilen. Zum Schluss alle Seiten zur Mitte klappen, so dass ein Päckchen entsteht. Dieses von beiden Seiten in der Pfanne anbraten und mit Butter bepinseln.

Schritt 5

Gözleme auf einem Teller anrichten und servieren. Guten Appetit!

Die Gözleme können sowohl warm als auch kalt gegessen werden. Möchte man sie warm essen, kann man die fertigen Gözleme nochmal kurz vor dem Anrichten in den heißen Ofen packen, oder einfach nochmal schnell in die Pfanne legen.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

[Meine Pfannen und Töpfe*](#)

Gözleme selber machen

Tipps

Der Spinat muss nach dem Andünsten in der Pfanne gut ausgepresst werden, damit überflüssige Feuchtigkeit entfernt wird und diese nicht in der Füllung landet.

Die Pfanne muss beim Anbraten der Gözleme sofort heiß sein, da sie ansonsten zu lange backen müssen und trocken werden.

Rezept für 10 Stück:

- 500 g Weizenmehl Typ 550
- 10 g Salz
- 40 g Olivenöl
- 270-280 g Wasser

Füllungen:

Feta:

- 1 Päckchen Spinat (150 g)
- 1 großzügige Handvoll Blattpetersilie
- 1/2 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Butter zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 Päckchen Feta-Käse

Hackfleisch:

- 1 1/2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl zum Braten
- 400 g Rinderhack
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Pul Biber oder Paprikapulver
- 1 großzügige Handvoll Blattpetersilie
- Optional etwas Kaşar-Käse zum Reinreiben

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.4 / 5. Anzahl der Bewertungen 247

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Meine Feierabendküche*](#)