



Gözleme – gebratene Teigtaschen mit Hack

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
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	
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 gesäuberten 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