



## Kochen

**Serkan Güzelcoban**

**Montag, 27.01.2025**

**Gefüllte Teigfladen (Gözleme) mit Pilzen und Petersilie**

**Für ca. 10-12 Stück**

### **Für den Teig:**

400 g Mehl  
1 Prise Zucker  
0,5 Pck. Trockenhefe oder 5 g frische Hefe  
0,5 TL Salz  
200 ml Wasser, lauwarm, ca.  
1 EL Olivenöl, nach Belieben  
etwas Mehl zum Bearbeiten

### **Für die Füllung**

2 Zwiebeln, mittelgroß  
1 Knoblauchzehe  
200 g Champignons, braun  
2 Karotten, mittelgroß  
0,5 Bund Petersilie  
2 EL Oliven- oder Rapsöl, zum Braten  
1 TL Tomatenmark  
50 ml Gemüsebrühe, ca.  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Kreuzkümmel  
etwas Paprikapulver, rosenscharf  
1 EL Sonnenblumenkerne  
150 g Feta oder Schafskäse

### **Außerdem**

**50 g Butter, flüssig**

### **Zubereitung**

1. Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel geben. Den Zucker mit Hefe und Salz untermischen. Das Wasser und Öl zum Mehl geben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes rasch zu einem Teig verkneten.
2. Den Teig in 10–12 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Kugeln mit einem Küchentuch abgedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.
3. Zwiebeln sowie den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Champignons und Karotten putzen bzw. schälen und ebenfalls kleinschneiden. Karotten evtl. grob raspeln. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
4. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin goldgelb andünsten.
5. Pilze und Karotten zugeben und ca. 2-3 Minuten mitbraten.
6. Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten.
7. Gemüsebrühe unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Paprikapulver würzen und weitere ca. 5 Minuten garen.
8. Petersilie, Sonnenblumenkerne und zerbröckelten Feta und die Masse rühren. Anschließend beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.
9. Inzwischen die Teigkugeln nacheinander, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche, so dünn wie möglich, rund ausrollen.
10. Die vorbereitete Füllung jeweils flach auf einer Teighälfte verteilen, dabei rundherum einen etwa 1-2 cm breiten Rand frei lassen.
11. Die Ränder mit etwas Wasser bestreichen und den Teig passgenau überklappen und flachdrücken.



Die Ränder anschließend mit einer Gabel oder den Fingern fest zusammendrücken.

12. Die Teigfladen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett von jeder Seite ca. 3-5 Minuten goldbraun braten.

13. Teigfladen aus der Pfanne nehmen, mit der flüssigen Butter bestreichen und warm genießen.

**Tipp:** Dazu passt ein fix fertiger Joghurt- oder Sauerrahm-Dip: 150 g Sauerrahm oder Joghurt, 2 EL Paprikapaste (Ajvar), Paprikapulver, edelsüß verrühren. mit Salz und Pfeffer würzen.