

# Gözleme & Katmer | Gefüllte Spinattasche und Tahin-Brot mit Tomaten-Salat und Hirtenkäse

---

## Zutaten für 2 Personen

### Für den Teig (Spinattasche & Tahin-Brot):

- 500 g Mehl
- 2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- ½ Würfel Hefe

### Für die Füllung der Spinattasche:

- 200 g frischen Blattspinat
- 100 g Hirtenkäse
- 1 Zwiebel
- 1 Tomate
- Rapsöl
- 2 EL Margarine
- Oreganogewürz
- 1 TL mildes Chilipulver
- Salz
- Pfeffer

### Für das Tahin-Brot:

- 20 ml Rapsöl
- 2 EL Margarine
- 4 EL Tahin (türk. Sesampaste)

### Für den Salat:

- 3 Tomaten
- 1 Zitrone
- 100 g Hirtenkäse
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Für den Teig 200 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Hefe zusammen mit lauwarmen Wasser, Salz und Zucker schmelzen. Mehl hinzufügen und das Ganze zu einer Teigmasse verkneten. Anschließend 1/3 vom Teig für die Spinattasche verwenden und 2/3 für das Tahin-Brot.

Für die Spinattaschen den Teig zu Mandarinen-großen Kugeln formen und dünn ausrollen. Für das Tahin-Brot den Teig zu größeren Kugeln formen und mit einem Küchentuch abgedeckt ruhen lassen.

Für die Füllung den Spinat waschen und etwas klein schneiden. Hirtenkäse über dem Spinat zerbröseln. Tomate waschen, schälen, würfeln und hinzugeben. Zwiebel abziehen, klein hacken und in einer Pfanne mit etwas Öl glasig anbraten. Danach zur Spinatmasse geben und mit Salz, Pfeffer, Oregano und Chilipulver abschmecken.

Für die Spinattasche den bereits dünn ausgerollten Teig auf der einen Seite mit der Spinatmasse bedecken. Die andere Teighälfte darüber klappen und die Kanten zudrücken. In einer heißen Pfanne ohne Öl ausbacken und zum Schluss eine Seite mit Margarine bepinseln.

Für das Brot Tahin, Margarine und Öl vermengen. Die vorbereiteten Teigkugeln für das Tahin-Brot nun leicht ausrollen und mit der entstandenen Tahinmasse bestreichen. In der Mitte falten und ruhen lassen. Anschließend in einer Pfanne ohne Öl ausbacken und unter Wenden einmal mit Margarine bepinseln.

Für den Salat die Tomaten waschen, halbieren und würfeln. Zitrone auspressen. Tomaten mit Zitronensaft und Olivenöl marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Petersilie waschen, trocken wedeln und klein hacken. Den Hirtenkäse zerbröseln und beides über den Tomaten-Salat geben.

Die Spinattasche und das Tahin-Brot mit Tomaten-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Özlem Aygün

Quelle: Die Küchenschlacht vom 1. Februar 2017

Episode: Kulinarische Kindheitserinnerungen