

Kohlröllchen im Yufkateig

Yufka- oder Börekteig kann man fertig kaufen, man findet ihn im Kühlregal im türkischen Lebensmittelladen. Darin lässt sich alles Mögliche einwickeln, das ist immer schnell gemacht, pfiffig und leicht. Die Röllchen sind ein hübscher Imbiss, man kann sie aus der Hand zum Glas Wein essen. Die im Rezept angegebene Portion liefert insgesamt ca. 700 kcal, die Sauce dazu nochmal 200 kcal.



Zutaten für 2 bis 4 Personen:

- 1 kleiner Chinakohl (oder Wirsing, auch Spinat)
- 1 kleine Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Delikatesspaprika oder Pul Biber (türkisches Chilipulver)
- 100 g Filo- oder Yufkateig
- 100 g Fetakäse
- 100 g Salsiccia (rohe, grobe Bratwurst)
- 4 EL Joghurt
- 2 EL Milch zum Einpinseln

Tomaten-Tahini-Sauce:

- 100 g Tomatenpüree (passierte Tomaten)
- 2 EL Tahini
- Knoblauch (nach Gusto)
- Saft und Schale einer halben Bio-Zitrone
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Die Kohlblätter waschen, dann quer in feine Streifen schneiden (Spinat entstielen, grob hacken). Zwiebel fein würfeln, auch Knoblauch fein hacken.
- Im heißen Öl in einer Pfanne andünsten, dabei salzen und pfeffern, mit Paprika oder Chilipulver würzen.
- Die Teigplatten auslegen und auf ca. 10 mal 20 cm zuschneiden. Jeweils mit Milch einpinseln, ein Bett von einem Löffel Gemüse auslegen, darauf Fetakäse krümeln,

etwas von der Salsiccia zerkrümeln und darauf verteilen und einen kleinen Löffel Joghurt obenauf setzen.

- Aufwickeln und zu einem mundgerechten Röllchen formen. Mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit Milch einpinseln und im 200 Grad vorgeheizten Backofen (Heißluft / 180 Grad Ober- & Unterhitze) ca. 20 Minuten backen.
- Für die Sauce das Tomatenpüree mit Tahini in einem Mixbecher aufschlagen, dabei Zitronensaft und -schale zufügen, eventuell mit 1-2 EL Brühe verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Getränk: Hibiskustee, ägyptisch Karkadeh – der schmeckt am besten eisgekühlt und mit Zitronensaft. Einfach pro Person 1 TL Hibiskusblüten oder Malventeeblätter mit Wasser aufbrühen, ziehen und dabei abkühlen lassen. Schließlich abseihen, mit Zitronensaft versetzen und kaltstellen.