

# Yufka-Röllchen mit Weichkäse, Spinat und Kebab-Bällchen

## Für zwei Personen

### Für den Yufkateig:

125 g Pizzamehl	4 ml Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
1 Prise Salz	Semola	Pflanzenöl

### Für die Yufkateig-Füllung:

250 g Babyspinat	1 Ei	2 Räder Weichkäse
Salz	Pfeffer	

### Für die Kebab-Bällchen:

250 g Rinderhackfleisch	3 Schalotten	2 Knoblauchzehe
1 Ei	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	30 g Panko
1 TL Isot (Urfa Biber)	1 TL getrocknete Minze	1 TL Chilipulver
20 g Butter	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

### Für die geschmorten Cherrytomaten:

1 Rispe Mini-Cocktailtomaten	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
Olivenöl		

### Für die Kräutercreme:

3 EL Joghurt	2 EL Crème-fraîche	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 TL Sumak	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

Essbare Blüten	2 Zweige Basilikum	
----------------	--------------------	--

## Für den Yufkateig:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Mehl, 75 ml Wasser, Essig, Backpulver und eine Prise Salz zu einem Teig kneten und ruhen lassen. Währenddessen Füllung vorbereiten.

## Für die Yufkateig-Füllung:

Spinat waschen und in kochendem Wasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Mit den Händen ausdrücken und klein hacken. Käse in eine Schüssel zerbröseln und Spinat dazugeben. Mit Pfeffer abschmecken und bei Bedarf mit Salz abschmecken.

Ei aufschlagen und verquirlen. Yufkateig mithilfe der Nudelmaschine zu einem dünnen Teig ausrollen. Bei Bedarf Semola dazugeben damit er nicht klebt. Teig in gleichgroße Quadrate schneiden und die Spinat-Weichkäse-Füllung auf die Mitte geben. Ränder des Teigs mit verquirltem Ei bestreichen und Teig zusammenrollen. Enden zusammendrücken. In der Fritteuse ca. 4 Minuten goldbraun ausbacken und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

## Für die Kebab-Bällchen:

Schalotten und Knoblauchzehe abziehen und fein reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Panko, Isot, Minze, Chilipulver, Petersilie, geriebenen Knoblauch und Schalotten mit Hackfleisch vermengen. Ei aufschlagen und hinzugeben. Gut verrühren.

Kleine Bällchen formen und in einer heißen Pfanne mit Öl von jeder Seite ca. 3 Minuten anbraten.

## Für die geschmorten Cherrytomaten:

Tomaten waschen, aber an der Rispe lassen. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne mit Olivenöl andünsten.

Tomaten hinzugeben und schmoren lassen.

## Für die Kräutercreme:

Zitrone waschen, halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen.

Knoblauch abziehen und reiben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Joghurt mit Crème fraîche, Knoblauch, Zitronensaft und Kräutern vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Sumak abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nurgül Üste am 12. Juli 2022