

# Yufkateig-Röllchen mit Halloumi, Trauben, Pesto, Joghurt

**Für zwei Personen**

**Für die Yufkateig-Röllchen:**

70 g helle Weintrauben	100 g Halloumi	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 dreieckige Yufkateigblätter	$\frac{1}{2}$ TL Pul-Biber
$\frac{1}{2}$ TL Zatar	1 Prise edelsüßes Paprikapulver	3 EL Pflanzenöl
Olivensöl	Salz	Pfeffer

**Für den Rosinen-Minz-Dip:**

20 g Rosinen	100g griech. Joghurt	2 Zweige Minze
1 Zitrone, davon Saft	Salz	Pfeffer

**Für das Artischocken-Pesto:**

120 g geröst. Artischocken in Öl	15 g blanchierte Mandeln	40 g Parmesan
1 Zweig Basilikum	$\frac{1}{4}$ edelsüßes Paprikapulver	75 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Yufkateig-Röllchen:**

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Halloumi klein würfeln.

Weintrauben waschen und vierteln. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und Halloumi, Zwiebeln und Knoblauch ca. 2 Minuten darin rösten.

Weintrauben hinzugeben und kurz mitrösten. Mit Pul Biber, Paprika, Zatar, Salz und Pfeffer würzen. Yufkateig ausbreiten, Füllung auf dem unteren Drittel der Dreiecke verteilen. Ränder mit Wasser einpinseln und Teig einrollen. In der Fritteuse ca. 4 Minuten goldbraun ausbacken. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Vor dem Anrichten halbieren.

**Für den Rosinen-Minz-Dip:**

Rosinen klein hacken und mit warmem Wasser bedeckt ca. 20 Minuten ziehen lassen, dann abgießen. Minzblätter abzupfen, klein schneiden und beides mit Joghurt verrühren. Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen. Joghurt mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

**Für das Artischocken-Pesto:**

Artischocken abtropfen lassen. Mandeln grob hacken und ohne Fett in einer Pfanne rösten. Basilikumblätter abzupfen. Parmesan reiben. Alles zusammen in einen Rührgefäß geben und mit Olivenöl zu einem Pesto pürieren. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Ehrlich am 17. Mai 2022