

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** Türkei Vegetarisch, S. 48

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Dieses Gericht stammt aus der Gegend um Trabzon in der Schwarzmeerregion. Die Teigschnecken sind wunderbar knusprig und die Zutaten für die Füllung harmonisieren sehr gut.

Mai 22: Beim Verarbeiten von Yufka-Teig muss es schnell. Am besten zu zweit. Wäschespritze zum Anfeuchten parat. Es gelang uns trotzdem nicht, die Walzen zu Schnecken zu rollen ohne, dass der Teig brach. ist aber kein Beinbruch. Die angegebenen Gewürze sind ein bißchen dünn; ich habe mit Ras el Hanout und afrikanischem Gewürz nachgeholfen. Auch Chiliflocken in Maßen sind nicht falsch. Statt Mangold haben wir Pak-Choi, in Streifen geschnitten, genommen

**Zutaten:** Zutaten für 4 Stück  
2 EL Sultaninen oder Rosinen  
45 g Risottoreis  
Salz  
250 g junger Mangold  
1 Zwiebel  
2 EL natives Olivenöl extra  
1,5 TL brauner Zucker  
1/4 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1/4 TL geriebene Muskatnuss  
50 g Butter  
3 EL Milch  
2 runde, große Yufka-Blätter (ca. 250 g)  
1 Eigelb

Naturjoghurt  
frische Nanaminze

**Rezept:** Sultaninen oder Rosinen in einer Schüssel mit warmem Wasser 1-2 Stunden quellen lassen.

Reis in einem feinen Sieb waschen, bis das Wasser klar ist, kurz abtropfen lassen. Mit reichlich Salzwasser gar kochen, abgießen. Mangold waschen, im Sieb gut abtropfen lassen, gut ausdrücken, um die Restflüssigkeit herauszubekommen, und klein schneiden.

Zwiebel schälen, klein würfeln und in der Pfanne mit Olivenöl andünsten. Zucker, Salz, Mangold und Sultaninen hinzufügen und weitere 4-5 Minuten garen. Gekochten Reis, Pfeffer und Muskat in die Pfanne geben und alles gut mischen. Hitze reduzieren und die Mischung weitere 2-3 Minuten auf leichter Hitze rühren und andünsten. Beiseite stellen und abkühlen lassen.

Währenddessen Butter in einer Pfanne zerlassen und Milch einrühren.

Die Yufka-Blätter jeweils halbieren, sodass man 4 Stück erhält. Auf jedes Teigstück etwas von der Butter-Sauce streichen. Dann an der langen Seite entlang je 1/4 der Füllung geben und die Teigstücke aufrollen. Die so entstandenen langen Rollen von einem Ende ausgehend zu Schnecken rollen.

Teigschnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Restliche Buttersauce mit dem Eigelb verquirlen und auf den Teigschnecken verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 35-40 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, 5-10 Minuten mit einem Geschirrtuch bedeckt ruhen lassen und dann warm mit Joghurt und etwas Nanaminze servieren.

**TIPP:**

Wer für die Füllung Reis vom Vortag verwendet, benötigt 1 kleine Portion gekochten Reis (ca. 120 g).