

## MINI-GÖZLEME VOM GRILL

---

### Zutaten - Teig

- 1 EL getrocknete [Pfefferminzblätter](#)
- ½ TL [Kreuzkümmel](#)
- 150g Weismehl
- ½ TL [Salz](#)
- 1 dl Wasser
- 1 ½ EL Olivenöl

### Zutaten - Füllung

- 200g Jungspinat, fein geschnitten
- 180g Feta, fein zerbröckelt
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- [Salz](#), [Pfeffer](#), nach Bedarf

### Teig

Pfefferminze und Kreuzkümmel im Mörser fein zerstoßen, mit dem Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl begeben, zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. ruhen lassen.

### Füllung

Spinat, Feta, Öl und Knoblauch mischen, würzen.

### Formen

Teig in 10 Portionen teilen, auf wenig Mehl zu ca. 1 mm dünnen Rondellen auswallen. Füllung auf eine Seite der Rondellen verteilen. Ränder mit wenig Wasser bestreichen, die Rondellen zu Halbmonden zusammenklappen. Ränder gut andrücken, mit dem Wallholz darüberwallen.

### Grillieren (Holzkohle-, Gas-, Elektrogrill)

Gözleme bei geschlossenem Deckel über mittelstarker Glut/ auf mittlerer Stufe (ca. 200 °C) beidseitig je ca. 3 Min. grillieren, in Folie eingepackt warmhalten.

