

Yufkablätter mit Salat



Zutaten:

1 Paket	Yufkabätter
etwas	Butter
3-4	Eiweiß
Füllung 1	
200 Gramm	Schafskäse
1	Ei
½ Bund	Frische Kräuter
½ Teelöffel	Paprika rosenscharf
	Salz Pfeffer
Füllung 2	
250 Gramm	Rinderhackfleisch
1 kleine	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
½ Bund frische	Minze u. Petersilie
2 Esslöffel	Olivenöl
1 Esslöffel	Zitronensaft
1 Teelöffel	Paprika edelsüß
	Salz Pfeffer Muskatnuss
1 Becher	türkischen Joghurt
Salat und andere	Gemüse für einen gemischten Salat



Zubereitung:

Füllung 1

1. den Schafskäse mit der Gabel zerdrücken
2. die Kräuter klein schneiden
3. den Schafskäse mit dem Ei, den Kräutern und den Gewürzen vermischen

Füllung 2

4. die Zwiebel klein schneiden
5. mit 2 esslöffeln Olivenöl in der Pfanne andünsten
6. die kräuter klein schneiden
7. den Knoblauch schälen und mit einem gebogenen Messer klein hacken
8. das Rinderhackfleisch scharf anbraten
9. Anschließend mit den zwiebeln, den Kräutern, dem Knoblauch, dem Zitronensaft und den Gewürzen mischen
10. die Yufkablätter in circa 10 Zentimeter breite Streifen schneiden
11. die Streifen mit Eiweiß bepinseln (geht auch mit Olivenöl oder warmem Wasser)
12. einen gehäuften Teelöffel der Füllung darauf legen und die Teigstreifen zu kleinen Dreiecken falten
13. die Teigtaschen mit flüssiger Butter bepinseln u. im Vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen
14. den Joghurt glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
15. einen gemischten Salat anrichten verfeinert mit einer leichten Vinaigrette
16. beides zu den fertigen Yufkablätter servieren