

Spinat - Ziegenkäseauflauf mit Yufka - oder Filoteig -Blättern

- **Küche:** Arabisch, Türkisch
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Mit türkischer Note, fleischlos, herzhaft lecker, einfach und schnell für jeden Tag

Zutaten

- 1 Päckchen Yufkablätter oder Filoteig -- Blätter aus dem türkischen Feinkostladen
- 1 kg gleichmäßig große, gekochte Pellkartoffeln
- 600 g T.K. Spinat
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 2 fein geschnittene Knoblauchzehen
- 300 g Schafskäse, zerbröckelt
- 500g vollfetter Joghurt
- 3/8 l Milch
- 2 ganze Eier
- 3 El gutes Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Cayenne Pfeffer, Schwarzkümmel

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Zwiebel mit dem Knoblauch in etwas Olivenöl glasig anschwitzen, den aufgetauten, grob gehackten Spinat dazu geben. Salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen, für 2 - 3 min. schmoren / köcheln lassen.

Schritt3

Die gekochten und gepellten Kartoffeln mit einer Tischgabel zerdrücken und gut mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Cayenne würzen, etwas Olivenöl hinzu geben.

Schritt4

Den Schafskäse zerbröckeln, mit dem Joghurt, den Eier und der Milch verquirlen, salzen und pfeffern.

Schritt5

Der Auflauf:

Schritt6

Nunmehr eine mit Olivenöl ausgestrichene Auflaufform mit einem Teigblatt als Boden auslegen.

Schritt7

Einige Esslöffel Joghurtcreme darauf verteilen und einen Teil der zerdrückten Kartoffeln darauf geben. Dann folgt eine Schicht Spinat und etwas von dem Schafskäse und wieder etwas Joghurt.

Schritt8

Den Vorgang wiederholen und mit einer letzten Teigschicht abschließen.

Schritt9

Die Oberfläche noch einmal mit Joghurt und einem guten Schuss Olivenöl tränken.

Schritt10

Den Auflauf für ca. 40 - 45 min. in den auf 220° C vorgeheizten Backofen schieben, bei Umluft genügen 200 ° C , ev. zwischendurch mit Alufolie abdecken.

Schritt11

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Den Auflauf heiß oder auch lauwarm direkt aus dem Ofen servieren

Tags: auflauf, fleischlos, für jeden tag, herzhaft, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spinat-ziegenkaeseauflauf-mit-yufka-oder-filoteig-blaettern/>