

Für diese Überschrift krieg ich möglicherweise von meinen griechischen UND türkischen Freunden Schimpfe, denn die Stimmung zwischen den Angehörigen dieser beiden Ethnien ist ja nicht wirklich entspannt. Dabei liegen die Türkei und Griechenland kulinarisch ganz dicht beieinander. Böse Türken sagen: Die Griechen haben das Kochen von uns gelernt. Und die bösen Griechen sagen: Alles was ihr esst habt ihr aus der Zeit der Konstantinopler, also von den Griechen. Beides falsch, denn in Wahrheit stammen beide Rezeptbücher von dem der Perser ab. Bis auf eine Sektion: Die mit den superdünnen Teigfladen. Denn diese Grundlage für allerlei gefüllte Stücke und flache Kuchen kann nur entstanden sein, wo der Weizen das führende Getreide war. Und das trifft auf Persien nicht zu. Tatsächlich gibt es dergleichen in relativ ähnlicher Form rund ums Mittelmeer. Die türkische Variante heißt **Yufka**, beim dünnen griechischen Fladen redet man vom Filo-Teig. Weiter nördlich gibt es Strudelteig, und in der verfeinerten französischen Form ist es der bekannte und beliebte Blätterteig. Zum Glück gibt es mittlerweile im gutsortierten Supermarkt vorgebackenen Filo-Teig und beim türkischen Gemüseladen des Vertrauens auch Yufka in der Klarsichthülle. Für das heutige Rezept empfehle ich dringend die letztere Variante.

In einer Packung stecken in der Regel drei, vier, sechs oder zehn Fladen, die kaum dicker sind als einen Millimeter, also hauchdünn. Die Dinger sind rund und haben meist einen Durchmesser von sechzig oder siebzig Zentimetern. Der Teig ist sehr fest und trocken – deshalb halten sich Yufkas auch so lange: es ist so gut wie keine Flüssigkeit drin. Für die falsche Pizza müssen die Teigkreise nicht vorbehandelt werden, weil wir mit einer Füllung arbeiten, die für die nötige Feuchtigkeit sorgt und quasi den Käseanteil der Pizza liefert. Für ein Backblech brauchst du drei Yufkas.

### **Zutaten:**

3 Yufkas

Öl zum Bepinseln

2 Eier

125 g Ricotta

1 Handvoll geriebener Parmesan

1 gepresste Knoblauchzehe

Salz

Pfeffer

optional: gemahlener Kreuzkümmel

1 rote Paprika  
1 Handvoll schwarze Kalamata(!)-Oliven  
100 g echten Schafskäse  
1 Esslöffel abgezupfter Thymian-Blättchen  
bestes griechisches(!) Olivenöl

Du heizt den Ofen auf 180° Umluft vor und legst ein Blech mit Backpapier aus, das du ordentlich mit neutralem Öl bepinselst. Dann rührst du die Füllung aus Ricotta, der gepressten Knoblauchzehe, den Eier und dem Parmesan an und würzt kräftig mit Salz und Pfeffer (optional mit ein wenig gemahlenem Kreuzkümmel). Bei der Gelegenheit schneidest du die (geschälte) Paprikaschote in Streifen und den Schafskäse in Würfel. Das ist schon das ganze Mis-en-place.

Sei beim Öffnen der Yufka-Packung vorsichtig, der Teig reißt leicht! Außerdem brauchst du Platz, um die Fladen ganz auseinanderzufalten. Nun legst du einen Yufka so aufs Backblech, das er an allen Seiten gleich weit übersteht. Pinsele die Fläche auf dem Backblech leicht mit Öl ein und schlage zuerst die Überstände an den kurzen Seiten des Blechs nach innen, dann die anderen Seiten darüber. Verteile mit einem Löffel etwa die Hälfte der Füllung gleichmäßig. Dann kommt das nächste Yufka nach derselben Methode (inkl. Ölen!) darüber und die zweite Hälfte der Füllung drauf. Das letzte Yufka-Blatt deckt die Sache dann ab. Nun verteilst du die Paprikastreifen und die Kalamata-Oliven gleichmäßig auf der falschen Pizza, streust den Thymian darüber und beträufelst das Ganze mit allerbestem griechischen Olivenöl. Ab damit in den Ofen und 10 Minuten backen lassen. Dann streust du die Feta-Würfel auf die heiße Torte und schiebst das Blech noch einmal für knapp 10 Minuten in die Röhre. Du kannst testen, ob das Ding richtig ist, indem du mit einem Löffelstiel sanft an den Rand stößt: Bröckelt der gebräunte Teig sofort, ist die Pizza gar.

Wenn du magst und keiner der Mitesser dagegen ist, träufelst du zum krönenden Abschluss noch einmal ein wenig Olivenöl auf die Pizza. Zerleg sie in zwölf gleich große Stücke und hör zu wie der Teig beim Reinbeißen knackt und knuspert und wie die Gäste schmatzen...

*[Inspiriert durch: „Paprika-Tarte“ von Anna Ort-Gottwald im Brigitte-Extra „Kochen für Gäste“]*