



Türkische Manti

Zutaten:

1 Pck. Nudelteig
200g Rinderhackfleisch
1 Eigelb
2 Schalotten
1 Zwiebel
1 Knoblauch
150 Joghurt 10%
Öl, Chilliflocken
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Braten Sie zunächst das Hackfleisch mit wenig Öl und den kleingeschnittenen Zwiebeln an.

Das angebratene Hackfleisch sollte trocken und gut durchgebraten sein. Kleine Hackfleischknötchen bröseln Sie bitte mit dem Kochlöffel auseinander, so dass das Fleisch locker ist. Nun rollen Sie den Nudelteig auf und schneiden daraus gleichmäßige Vierecke.

Mit Hilfe eines Eigelbs streichen nun Sie die Ränder der Nudelblätter aus. Auf jedes Viereck kommt nun ein Esslöffel voller Fleisch. Zuerst kleben Sie jetzt die vier Ecken aneinander, dann die Ränder zusammen. Sie erhalten jetzt eine kleine Laterne. Bitte überprüfen Sie, dass alles schön zugeklebt ist, damit die Ränder nicht beim Kochen aufgehen und der Inhalt herausquillt. Nun die Manti kurz im kochenden Salzwasser fertig garen. Parallel stellen Sie etwas Öl auf und lassen es zusammen mit Chilliflocken ganz kurz aufkochen. Nun zum Öl ein paar Spritzer Wasser hinzugeben, das macht alles etwas schärfer. Evtl. müssen Sie das Joghurt mit wenig Wasser glatt rühren. Nun die Manti mit Hilfe eines Schaumlöffels herausnehmen, in tiefe Teller legen. Darüber das leckere Joghurt. Evtl. etwas salzen. Nun noch das Chilliöl darüberträufeln. Fertig. Ein wirklich sehr leckeres, wenn auch ein wenig aufwendiges Gericht.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.