



Manti (orientalische Nudeltasche) (ca. 4 Portionen)

Zutaten: 250 g Hackfleisch vom Lamm oder Rind
1 große Zwiebel, gerieben
350 g Mehl
1 m.-großes Ei
wenig Wasser
500 g Naturjoghurt
3 Zehen Knoblauch
3 EL Butter
¼ Bund Petersilie
2 EL, gestr. Paprikapulver, rosenscharf
Salzwasser

Zubereitung:

Mehl, Ei und wenig Wasser (für einen festen Teig) vermischen und durchkneten, bis ein Teig ohne Klumpen entsteht. Den Teig mit einem feuchten Tuch bedecken und 1 - 2 Stunden ruhen lassen.

Das Hackfleisch mit geriebenen Zwiebeln, 3 - 4 EL Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Petersilie gut vermischen. Den Teig dünn ausrollen, daraus kleine Quadrate ausschneiden und darauf die Fleischfüllung setzen. Die Teigquadrate an den Ecken zusammenklappen und die Ränder festdrücken.

Das Salzwasser zum Kochen bringen und die Teigtaschen darin in ca. 5 min. sieden. Dann in einem Sieb mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und 2 EL Paprikapulver kurz durchbraten. Darauf die Manti geben, kurz anbraten und auf einem Teller anrichten. Joghurt, Salz und fein gehackte Knoblauchzehen mischen und auf die Manti geben, mit Petersilie garnieren und servieren.