

Manti (türkische Teigtaschen)

Zutaten

- 500 g Weizenmehl
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ¼ Bund glatte Petersilie
- 250 g Rinderhack
- 2 TL Edelsüß-Paprika
- 400 g Joghurt
- 2 EL Butter
- getrocknete Minze zum Garnieren



Zubereitung

1. **Mehl, Ei, 1 TL Salz** und ca. 200 ml **Wasser** zu einem glatten, geschmeidigen Nudelteig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Für die Füllung **Zwiebel** und **Knoblauch** schälen. **Zwiebel** und **Petersilie** fein hacken. Mit **Hackfleisch, Salz, Pfeffer** und 1 TL **Paprikapulver** mischen. 1 **Knoblauchzehe** hineinpressen und alles gut vermengen.
3. **Teig** dünn ausrollen und in ca. 3 × 3 cm große Quadrate schneiden. Auf jedes Quadrat etwas Füllung geben, Ecken **zur Mitte hin** zusammendrücken.
4. In kochendem **Salzwasser 4–5 Minuten garen**, bis die Manti oben schwimmen. Herausheben und abtropfen lassen.
5. Für die **Joghurtsoße** die zweite **Knoblauchzehe** in den **Joghurt** pressen, mit einer **Prise Salz** verrühren.
6. Für die Paprikabutter **Butter** schmelzen, **Paprikapulver** und etwas **Minze** kurz anrösten.
7. **Manti** mit **Joghurtsoße** und **Paprikabutter** anrichten, mit **Petersilie** garnieren.