

## Manti (türkische Tortellini) in Joghurt-Minz-Soße

### Für 2 Personen

150 g Yufkateig	200 g Hackfleisch (Lamm-Rind)	3 Zehen Knoblauch
1 Zwiebel	100 g Minze	50 g Tomatenmark
350 g griechischer Joghurt	125 g Butter	50 g Paprikapulver
200 g Pinienkerne	Salz	Pfeffer

Den Teig ausrollen, bis eine Dicke von fünf Millimetern erreicht ist. Anschließend den Teig in quadratische Stücke schneiden. Zwei Knoblauchzehen und die Zwiebel abziehen und die Minze waschen. Die Zwiebel, die Pinienkerne und 50 Gramm der Minze im Mixer fein zerkleinern und die Knoblauchzehen darüber ausdrücken. Anschließend mit dem Hackfleisch vermengen. Das Tomatenmark ebenfalls dazugeben und vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf den kleinen Teigquadraten verteilen und die Teigränder von allen vier Seiten anheben und in der Mitte zusammendrücken. Zum Joghurt die übrige Knoblauchzehe ausdrücken und beimengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Joghurt stehen lassen. Salzwasser in einem Topf zum kochen bringen und die Teigtaschen vier Minuten lang darin aufkochen lassen. In einem weiteren Topf die Butter erhitzen und Paprikapulver beigeben. Die Teigtaschen auf einem Teller anrichten, die Joghurtsoße und die Paprikasoße dazugeben. Das Ganze mit den übrigen Minzblättern garnieren.

Kürsat Bozkurt am 26. April 2010