

# Mett-Röllchen im Teigmantel mit Tsatsiki

**Für zwei Personen**

**Für den Teig:**

150 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe	250 g Mehl
Salz		

**Für die Mettfüllung:**

200 g Mett (halb und halb)	400 ml passierte Tomaten	5 mittelscharfe Peperoni
türkisches Gewürz	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für das Tsatsiki:**

1 Gurke	3 Zehen Knoblauch	200 g Quark
150 g Joghurt	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 225 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Die Milch lauwarm erwärmen.

Das Mehl und die Hefe mischen, die Milch nach und nach mit dazugeben und mit dem Handrührgerät zu einem Teig verarbeiten. Mit Salz würzen. Den Teig ruhen lassen.

Das Mett mit den passierten Tomaten mischen. Die Peperoni der Länge nach aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Peperoni zum Mett geben, mit Salz und türkischem Gewürz (Paprikagewürz) würzen.

Den Teig in kleine Teile ausrollen und mit der Mett-Mischung bestreichen. Den Teig verschließen und die Rollen in den Backofen schieben und für zehn Minuten backen.

Für das Tsatsiki den Quark und den Joghurt in eine Schüssel geben und verrühren. Den Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse in die Quarkmischung drücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurke halbieren. Eine Hälfte schälen und in ein Küchentuch reiben. Die andere Hälfte kann anderweitig verwendet werden. Die geriebene Gurke ausquetschen und dem Quark geben.

Die Mettröllchen mit dem Tsatsiki auf Tellern anrichten und servieren.

Torsten Orth am 31. März 2015