

Türkische Mantı mit Basilikum-Hack-Füllung, Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei 370 g Mehl, Type 405 1 gestrich. TL Salz

Für die Füllung:

220 g Rinderhackfleisch 1 kleine Zwiebel 1 Bund Basilikum

1 TL gerebel. Basilikum $\frac{1}{2}$ TL Salz $\frac{1}{4}$ TL Pfeffer

Für die Sauce:

2 EL Butter 2 EL Tomatenmark 1 TL Paprikapulver

1 Prise Zucker 2 TL getrock. Minze 2 EL neutrales Öl

Salz Pfeffer

Für den Joghurt:

250 g Sahnejoghurt 1 Knoblauchzehe

Für den Teig:

Mehl, 150 ml Wasser, Ei und Salz zu einem recht festen Nudelteig kneten. Abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

Zwiebel abziehen und reiben oder mit Hilfe einer Küchenmaschine sehr klein schneiden. Basilikum fein hacken und mit Zwiebeln, Hackfleisch, Salz, Pfeffer und getrocknetem Basilikum vermischen.

Für die Fertigstellung: Den Teig in zwei Teilen dünn ausrollen und kleine Quadrate schneiden. Mit der Masse befüllen und die Ränder fest zudrücken.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Salz hinzufügen, dann die Teigtäschchen darin ca. 5-7 Minuten garziehen.

Für die Sauce:

Alles in einer Pfanne erhitzen und anrösten. Mit 30-50 ml Wasser ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Joghurt:

Knoblauch abziehen, reiben und in den Joghurt unterrühren.

Mantı auf Teller anrichten, mit Joghurt und Tomatensauce servieren.

Derya Buyantemur am 15. Februar 2023