

Manti (türkische Tortellini) in Knoblauch-Joghurt

Für 2 Personen

100 g Lammhack	100 g Rinderhack	2 Schalotten
6 Zehen Knoblauch	2 Eier	75 g Butter
200 g Joghurt	100 g Crème-fraîche	50 g Tomatenmark
50 g Paprikamark	1 Bund Petersilie, glatt	1 TL Trockenminze
1 TL Paprikapulver, scharf	150 g Mehl	50 ml Olivenöl
Salz		

Das Mehl, eine Prise Salz und die Eier zu einem glatten Teig verkneten und anschließend für 2 Minuten in den Kühlschrank stellen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Die Schalotten abziehen und würfeln. Drei Knoblauchzehen ebenfalls abziehen und zerdrücken. Einen halben Bund Petersilie hacken. Das Ganze zum Gehackten geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen. Die Masse in den Kühlschrank stellen. Die restlichen Knoblauchzehen abziehen, klein hacken und mit dem Joghurt vermischen. Die Crème-fraîche unterrühren und das Ganze in den Kühlschrank stellen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig einen halben Zentimeter dick ausrollen. Mit einem Schnapsglas kleine Kreise ausstechen. Die Hackmasse aus dem Kühlschrank nehmen. Je einen Teelöffel des Hacks auf die Teigkreise geben. Die Teigkreise zu kleinen Säckchen verdrehen, so dass sie oben verschlossen sind. Drei Liter Wasser zum Kochen bringen. Einen Esslöffel Olivenöl und etwas Salz hinzugeben. Nun die Teigsäckchen in das Wasser geben und so lange kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Danach die Säckchen abseihen, mit kaltem Wasser abschrecken und zur Seite stellen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Tomatenmark, Paprikamark, Trockenminze und Paprikapulver in die Butter geben und alles zu einer Soße verrühren. Den Joghurt aus dem Kühlschrank nehmen. Die Säckchen auf Tellern anrichten und mit dem Joghurt und der Paprikasoße beträufeln. Die restliche Petersilie hacken und die Säckchen damit garnieren.

Sedat Yildiz am 18. November 2009