

Manti (Nudel-Teigtaschen) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

375 gr Mehl, 1 Ei, 1 mittelgroße Zwiebel, 250 gr Rinderhack, 2 Esslöffel Petersilie (gehackt), Salz, Pfeffer, Paprika gewürz, 500 gr Joghurt, 4 Zehen Knoblauch, 3 Esslöffel Butter, 3 Esslöffel Tomatenmark.

Die Zubereitung:

Für den Teig:

Mehl, Ei und Wasser mischen und zu einem festen Teig verarbeiten.

Den Teig halbieren, in eine Schüssel geben und zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

Die Zwiebel schälen und fein hacken oder reiben und mit dem Hackfleisch, der Petersilie, etwas Salz, Pfeffer und Paprikagewürz gut vermischen.

Den Teig knapp 2 - 3 mm dick ausrollen und in 3 cm lange Quadrate schneiden.

Auf die Teigstücke etwas Hackfüllung geben und den Teig über Eck zusammen klappen.

Die Ränder fest drücken.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Teigtaschen darin etwa 10 - 15 Minuten kochen.

Beilagen:

Den Knoblauch schälen, sehr fein reiben und mit dem Joghurt, etwas Salz abschmecken.

In einer Pfanne die Butter zerlassen und das Paprikagewürz mit dem Tomatenmark darin kurz anbraten.

Die Nudeltaschen in einem Sieb geben, abschrecken, auf Teller verteilen.

Joghurt drauf geben und mit der Paprika - Butter beträufeln.

Fertig!!!