

TÜRKISCHE NUDELSCHNECKEN AUS DEM OFEN / SOSYETE MANTI



Dünn ausgerollter Nudelteig mit Hackfleischfüllung in Schneckenform, mit leckerer Joghurt-Soße.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
45 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG

Mehl, Ei, Salz und etwas Wasser verkneten, nur so viel Wasser dazu geben, bis ein fester, aber glatter Teig entsteht. Den Teig ca. 6-7 Min. kneten, anschließend verpacken und kurz ruhen lassen.

Die Zwiebel fein reiben oder mixen, mit dem Hackfleisch, etwas Salz, Pfeffer und Chili gut verkneten.

Den Teig vierteln. Nun entweder mit einer Nudelmaschine oder mit einem Ausrollstab (türk.: Oklava) arbeiten. Alle 4 Teigstücke sehr dünn ausrollen, anschließend vierteln und dünn am Rand das Hackfleisch verteilen, aufrollen und zu Schnecken formen.

In eine gefettete Form legen und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Min. vorbacken. Anschließend mit der Gemüsebrühe übergießen und weitere 20 Min. backen, bis die Flüssigkeit aufgezogen ist.

Inzwischen die Joghurtsoße vorbereiten. Dafür den Joghurt mit einem Schneebesen glatt rühren, Knoblauch zerkleinern und gemeinsam mit dem Salz und dem Pfeffer dazu geben.

Für die Paprikasoße die Butter zerlassen und etwas bräunen. Paprikapulver zufügen, kurz anbraten und vom Herd nehmen.

Die heißen Nudelschnecken mit Joghurt- und Paprikasoße anrichten und servieren.



Statt der Hackfleischfüllung, könnt ihr auch eine vegetarische Füllung wählen, hier einige Anregungen: Fetakäse mit Petersilie, Kartoffelfüllung (z. B. von meinen Maultaschen), Lauch-Frischkäse

Die vorgebackenen Nudelschnecken können auch eingefroren werden und bei Bedarf aufgetaut und fertig gebacken werden.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

TEIG:

- 500 g** Mehl
- 1** Ei
- ½ TL** Salz
- 250 ml** Wasser (bis zu)

FÜLLUNG:

- 500 g** Hackfleisch (z. B. Rind)
- 1** Zwiebel
- Pfeffer
- Salz
- Chili
- 1 l** Gemüsebrühe

JOGHURTSOSSE:

- 500 g** Joghurt (10 % Fettanteil)
- 1** Knoblauchzehe
- ½ TL** Salz
- Pfeffer

PAPRIKASOSSE:

- 30 g** Butter
- 1 TL** Paprikapulver, süß oder scharf (gehäuft)