



KALTE KARTOFFELSCHÄLCHEN MIT JOGHURT-FÜLLUNG / PATATES MANTISI / TÜRKISCHES REZEPT



Gewürzter Kartoffelstampf als Schälchen geformt und gefüllt mit cremigem Joghurt, knusprigen Zucchini-Chips und Tomatensoße.



Zubereitungszeit

45 Minuten



Kochzeit

20-30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 30

ZUBEREITUNG

Kartoffeln in kaltes Wasser legen und in einem Topf zum Kochen bringen. So lange kochen, bis sie gar sind, danach abschütten, 10 Min. ausdampfen lassen und schälen.

In der Zwischenzeit Joghurt mit geriebenem Knoblauch, Salz, Pfeffer und klein geschnittenem Schnittlauch würzen und verrühren. Kühl stellen.

Kartoffeln zerstampfen und mit Butter vermengen. Petersilie klein hacken und gemeinsam mit den restlichen Zutaten zu den Kartoffeln geben, gut vermischen. Die Kartoffelmasse nun mit einem Eisportionierer abstechen und zu Kugeln formen. Mit dem Daumen eine Mulde hinein drücken und die Kugeln zu kleinen Schälchen formen. Kühl stellen.

Die Zucchini in feine Scheiben hobeln und in dem heißen Fett frittieren, so dass sie knusprig werden. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und abkühlen.

Für die Tomatensoße die Butter erhitzen und Tomatenmark zufügen, für ca. 1 Min. mitbraten und dann vom Herd herunter ziehen.

Zum Servieren die Kartoffelschälchen mit Joghurt füllen und einen Klecks Tomatensoße darüber platzieren, die knusprige Zucchini-Scheibe hinein stecken und bis zum Verzehr kühlen.

Die Patates Manti können abgedeckt mehrere Stunden im Kühlschrank ruhen.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

KARTOFFELMASSE:

- 1 kg** mehlig kochende Kartoffeln
- 1 EL** Butter
- ½** Petersilie
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 1 TL** Salz (bis zu)
- 1 TL** Chili

JOGHURTOSSE:

- 500 g** Joghurt (10 %)
- 1** Knoblauchzehe
- 1 TL** Salz (bis zu)
- Pfeffer
- ½** Schnittlauch

TOMATENOSSE:

- 2 EL** Butter
- 1 EL** Tomatenmark
- außerdem
- 1** Zucchini
- 100 ml** Sonnenblumenöl (bis zu)