



EINFACHES MANTI REZEPT / SELBSTGEMACHTE NUDELN SCHNELL ZUBEREITET



Yalanci Manti bedeutet übersetzt gefälschte Manti. Die kleinen gefüllten Nudeltaschen sind etwas aufwendiger und mit diesem Rezept könnt ihr das leckere Gericht in nur 20 Minuten zubereiten. Wenn ihr die Nudeln, wie in meinem Rezept, selbst macht dauert es etwas länger, ist aber weniger aufwendig als die gefüllten Manti. Ihr könnt aber, wenn es mittags mal schnell gehen soll, auch fertige Nudeln eurer Wahl zubereiten. Die leckere Hackfleisch Sauce, Paprikabutter und die Joghurt Soße sorgen für den unverwechselbaren Geschmack von Manti. Das perfekte Mittag- oder Abendessen für alle Nudel und Manti Liebhaber.



Zubereitungszeit

45 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

NUDELTEIG

Gib die Hälfte des Mehls mit den Eiern und dem Salz in eine Rührschüssel und verknete es. Gib nach und nach das übrige Mehl dazu und füge nach Bedarf Wasser hinzu, um einen geschmeidigen festen Teig zu erhalten, du benötigst nicht unbedingt das ganze Wasser. Forme den Teig zu einer glatten Kugel, packe sie in ein Bienenwachstuch oder decke sie ab und lasse sie etwa 10 Minuten ruhen.

NUDELN:

- 500 g** Mehl
- 3** Eier
- ¼ TL** Salz
- 50 g** Wasser (optional)

NUDELN VORBEREITEN

Halbiere den Teig und rolle beide Portionen jeweils auf etwa 1 mm Stärke aus, das geht am besten mit einer Nudelwalze. Schneide den Teig dann in etwa 3 mm breite und 5 cm lange Nudeln. Bemehle die etwas und lasse sie ausgebreitet, z. B. auf Pizzablechen, antrocknen.

HACKFLEISCHSOSSE:

- 3 EL** Olivenöl
- 500 g** Hackfleisch (Rind)
- 1** Zwiebel
- 3 EL** Paprikamark
- 3 EL** Tomatenmark
- 200 g** Wasser
- 1 EL** Minze (getrocknet)
- 1 TL** Bergbohnenkraut (Kekik)
- 1 TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 1 EL** Paprikapulver (edelsüß)



Du kannst die Nudeln auch im Dörrautomaten trocknen oder sie auf Baumwolltüchern ein paar Tage vollständig trocknen, so hast du immer Nudeln auf Vorrat.

HACKFLEISCHSOSSE

Erhitze das Olivenöl in einer tiefen Gusseisen-Pfanne und brate das Hackfleisch darin krümelig an. Schäle die Zwiebel und schneide sie in feine Würfe, brate sie etwa 2-3 Minuten mit an. Füge das Paprika- und Tomatenmark hinzu und brate es ebenfalls kurz mit an. Gieße das Wasser dazu, rühre die Gewürze ein und lasse die Soße aufkochen. Nimm sie dann vom Herd und lasse sie mit geschlossenem Deckel durchziehen. Setze in der Zwischenzeit gesalzenes Nudelwasser auf.

JOGHURTSOSSE:

- 1** Knoblauchzehe
- 1000 g** Naturjoghurt (3,5 %)
- 1 TL** Salz
- 1 TL** Pfeffer



Der Gusseisentopf speichert die Wärme, so kannst du ihn direkt vom Herd nehmen und die Soße durch die Restwärme fertig garen lassen. Solltest du keinen Gusseisentopf verwenden lasse die Soße etwa 4-5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln, bevor du sie vom Herd nimmst.

JOGHURTSOSSE

Presse die Knoblauchzehe und verrühre sie mit dem Joghurt und Salz und Pfeffer.

PAPRIKABUTTER:

- 50 g** Butter



EINFACHES MANTI REZEPT / SELBSTGEMACHTE NUDELN SCHNELL ZUBEREITET

NUDELN KOCHEN

Gib die Nudeln in ausreichend gesalzenes kochendes Wasser und koche sie in 5-6 Minuten gar. Gieße sie dann ab. Bereite in der Zwischenzeit die Paprikabutter zu.



Hebe etwa eine Tasse Nudelwasser auf, sollten die Nudeln kleben kannst du davon etwas dazugeben.



2 EL Paprikapulver (edelsüß)

PAPRIKABUTTER

Schmilz die Butter in einer Pfanne, gib das Paprikapulver dazu und lasse die Butter leicht aufschäumen.

SERVIEREN

Du kannst die einzelnen Komponenten nach Belieben servieren, ich habe mich dieses Mal für diese Version entschieden. Verteile etwas Joghurtsoße auf einem Teller, gib erst eine Portion Nudeln und dann eine Portion Hackfleischsoße darauf und verteile dann noch die Paprikabutter darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!