

SCHUPFNUDELN – MANTI STYLE / SALLYS 5 MINUTEN



Ich liebe Schupfnudeln, damit kann man in kürzester Zeit super leckere Gerichte von süß bis salzig zaubern. In diesem Rezept habe ich sie den türkischen Teigtaschen Manti ähnlich zubereitet. Sie werden mit Hackfleisch angebraten und Joghurtsoße und Paprikabutter serviert. Wer es noch etwas schärfer möchte, kann zum Servieren noch Chili-Öl darüber geben und scharfes Paprikapulver statt dem edelsüßen verwenden. Statt dem Joghurt eignet sich auch Skyr wunderbar für die Soße.



Zubereitungszeit

10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 6

SCHUPFNUDELPFANNE

Hacke die Zwiebel und Knoblauchzehe fein. Erhitze das Olivenöl in einer großen Gusseisenpfanne. Brate das Hackfleisch darin krümelig an. Gib die Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazu und brate sie mit an. Schiebe das Hackfleisch etwas zur Seite und brate die Schupfnudeln in derselben Pfanne kurz an. Gib das Tomaten- und Paprikamark und Wasser dazu und lasse die Pfanne ein paar Minuten köcheln. Würze die Schupfnudelpfanne mit Salz und Pfeffer.



Würze die Pfanne nach Belieben noch mit etwas edelsüßem Paprikapulver.

SCHUPFNUDELPFANNE:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 500 g Hackfleisch
- 1 kg Schupfnudel
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Paprikamark
- 50 g Wasser
- ½ TL Salz
- 1 Pr. Pfeffer

JOGHURTSOSSE

Reibe die Knoblauchzehe fein und rühre sie in den Joghurt ein. Würze die Soße mit Salz und Pfeffer und schmecke sie mit der Minze ab.

JOGHURTSOSSE:

- 1 Knoblauchzehe
- 500 g Joghurt
- 1 Pr. Salz
- 1 Pr. Pfeffer
- ½ TL Minze (getrocknet)

PAPRIKASOSSE

Schmilz die Butter in einer Pfanne, gib das Paprikapulver dazu und brate es kurz mit an.

PAPRIKASOSSE:

- 2 EL Butter
- 2 EL Paprikapulver (edelsüß)

SCHUPFNUDELN SERVIEREN

Gib etwas Joghurtsoße auf Teller, schichte die Schupfnudeln darauf und verteile die Paprikasoße darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!