

Türkische Manti

mit Tzatziki



1. Aus Mehl, Eiern, Wasser, Salz einen Nudelteig herstellen; Teig mind. 1/2 Stunde ruhen lassen.
2. Zwiebeln würfeln / schneiden, Petersilie klein hacken. Zwiebeln in Öl andünsten, Hackfleisch zugeben und anbraten, Petersilie und Schafskäse (zerbröseln) zum Schluss untermengen. Hackfleisch nicht ganz durchbraten. Mit Senf und Gewürzen abschmecken.
3. Für das Tzatziki beide Joghurt-Sorten und den Quark mit dem Schneebesen gut verrühren. Die Gurke fein raspeln und klein schneiden. Die Knoblauchzehen fein hacken und mit dem Salz zerdrücken. Dann unter die Joghurtmasse mengen. Tzatziki mind. 45 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
4. Teig dünn auswellen und mit einem Kunststoff-Becher o.Ä. runde Teigtaschen ausstechen. Etwas Füllung darauf geben und die Taschen schließen und mit einer bemehlten Gabel am Rand festdrücken.
5. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Taschen darin 5-8 Minuten ziehen lassen. Die Taschen sollten frei schwimmen können.

Zutaten:

für den Teig (4 Personen)

400g Mehl
2 Eier
120ml Wasser
1 TL Salz

für die Füllung

300g Hackfleisch gem.
200g Schafskäse
1 Zwiebel
1 Bd. Lauchzwiebeln
1/2-1 Bd. Petersilie
1 TL Senf
Paprikapulver (edelsüß)
Kreuzkümmel (Prise)
Salz & Pfeffer
1 Knoblauchzehe

für das Tzatziki

300g griech. Joghurt
100g Mager Quark
200g Naturjoghurt 1,5%
2 Knoblauchzehen
1/4 Gurke
Salz

