

---

# Manti - Türkische Tortellini

von Lila Kuchen | Fudii.online



© Bild & Rezeptidee von Lila Kuchen - Fudii.online

**Vorbereitung:** 20 Min. | **Koch-/Backzeit:** 15 Min. | **Ruhezeit:** 30 Min. | **Gesamt:** 65 Min.

## Zutaten:

400 g Mehl  
2 Ei(er), Größe M  
150 ml Wasser, lauwarm  
1 TL Salz

## Für die Füllung:

250 g Hackfleisch  
1 kleine Zwiebel (geraspelt, den Saft entfernen)  
0.25 TL Salz  
etwas Thymian  
getrocknete Minze  
Paprikapulver edelsüß

## Für die Joghurtsoße:

450 g Naturjoghurt  
2 Knoblauchzehe(n)  
etwas Salz

## Für die Buttersoße:

1 geh. EL Butter  
1 TL Paprikapulver, edelsüß  
0.5 TL Tomatenmark  
2 TL vom Nudelwasser (optional)

## Zubereitung:

Für die **türkischen Tortellini** zuerst die Eier mit einem Schuss Wasser verquirlen.

Salz zum Mehl geben und mit den verquirlten Eiern und dem lauwarmen Wasser zu einem glatten geschmeidigen Teig kneten. (Dabei immer nur nach und nach Wasser dazu geben). Danach etwa 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Für die Füllung alle Zutaten miteinander gleichmäßig in einer Schüssel vermischen und beiseite stellen.

Den Teig in 3 gleich große Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen. Ungleiche Ränder mit einem Messer oder Pizzaschneider entfernen - so dass eine rechteckige Form entsteht.

Teig in kleine Quadrate schneiden. Aus der Hackfleischmasse kleine Kugeln formen und in die Mitte jedes Quadrates legen. (siehe Video). Gegenüberliegende Ecken der Quadrate miteinander zusammendrücken und so die **Manti Teigtaschen** verschließen.

Wasser in einem Topf mit etwas Salz aufkochen und die Teigtaschen je nach Größe darin für etwa 10 - 15 Minuten kochen.

Für die Joghurtsoße alle Zutaten miteinander vermischen.

Für die Buttersoße die Butter in einem Topf zerlassen. Restliche Zutaten untermischen und mit der Joghurtsoße und den **Manti Teigtaschen** servieren. Mahlzeit!