



Fatma Atalay

Manti: Türkische Ravioli mit Joghurt- und Tomaten-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

400 g Mehl (405)
1 Ei
Salz, aus der Mühle

Mehl mit 150 ml Wasser, einem Ei und Salz verkneten. Teig ausrollen und in kleine Quadrate schneiden.

Für die Füllung:

300 g Hackfleisch
1 Zwiebel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein hacken. Hackfleisch mit Zwiebel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung auf die Ravioli geben und zum Halbmond oder kleinen Säckchen zusammenklappen. Wasser in einem Topf mit viel Salz zum Kochen bringen, Ravioli dazugeben und ca. 7 Minuten kochen. Ravioli mit einem Schöpflöffel aus dem Wasser nehmen.

Für den Joghurt-Dip:

200 g Naturjoghurt (3,8%)
2 Knoblauchzehen
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein würfeln. Joghurt in einer Schüssel mit Knoblauch vermengen und mit Salz abschmecken.

Für den Tomaten-Dip:

20 g Tomatenmark
20 g Butter
1 TL getrocknete Minze
1 Zweig Minze
1 Prise Sumach
½ Pul Biber, scharf
10 g Öl

In einer Pfanne Butter schmelzen. Öl, Tomatenmark und getrocknete Minze dazugeben und anbraten.

Minzblätter für die Garnitur vom Zweig zupfen. Mit Sumach, Pul Biber und Minze garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit den Dips beträufeln, mit Minze garnieren und servieren.