



Fatma Atalay

Manti: Türkische Ravioli mit Joghurt- und Tomaten-Dip

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig: Mehl mit 150 ml Wasser, einem Ei und Salz verkneten. Teig ausrollen und in kleine Quadrate schneiden.
 400 g Mehl (405)
 1 Ei
 Salz, aus der Mühle

Für die Füllung: 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.
 300 g Hackfleisch
 1 Zwiebel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Joghurt-Dip: Knoblauch abziehen und fein würfeln. Joghurt in einer Schüssel mit Knoblauch vermengen und mit Salz abschmecken.
 200 g Naturjoghurt (3,8%)
 2 Knoblauchzehen
 Salz, aus der Mühle

Für den Tomaten-Dip: In einer Pfanne Butter schmelzen. Öl, Tomatenmark und getrocknete Minze dazugeben und anbraten.
 20 g Tomatenmark
 20 g Butter
 1 TL getrocknete Minze
 1 Zweig Minze
 1 Prise Sumach
 ½ Pul Biber, scharf
 10 g Öl
 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.