

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. März 2026** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Seda Tufan

**Kartoffel-Manti auf Knoblauch-Minz-Joghurt mit
aromatisierter Butter und Walnuss-Crunch**

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei
 1 EL neutrales Öl
 400 g Mehl
 1 TL Salz

In einer Schüssel zunächst 200 ml Wasser mit dem Ei, dem Salz und dem Öl vermengen. Die Flüssigkeit zum Mehl geben. Alles kräftig durchkneten. Sollte der Teig noch zu trocken sein, ca. 100 ml Wasser schluckweise hinzugeben. Den Teig so lange kneten, bis ein fester, glatter Teig entsteht. Den Teig abgedeckt ruhen lassen.

Für die Füllung:

400 g Kartoffeln
 1 Zwiebel
 1 EL Tomatenmark
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser weichkochen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl glasig anbraten. Tomatenmark, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss hinzufügen und kurz mitrösten. Die gekochten Kartoffeln durch eine Presse direkt zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Alles anbraten und gut vermengen. Die Masse etwas abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Den Teig dünn ausrollen und in kleine Quadrate schneiden. Mit dem Spritzbeutel etwas Füllung in die Mitte setzen. Die Ecken zur typischen Manti-Form verschließen. Manti in Salzwasser kochen, bis sie oben schwimmen. Wichtig: Vor dem Abgießen eine Kelle Kochwasser für die Butter auffangen.

Für den Joghurt:

300 g türkischer Joghurt
 2 Knoblauchzehen
 ½ Bund Minze
 Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und klein hacken. Minze hacken. Joghurt mit dem Knoblauch, Salz und Minze verrühren.

Für die Butter:

100 g Butter
 1 TL Tomatenmark
 1 EL getrocknete Nana-Minze
 1 EL edelsüßes Paprikapulver
 Chilipulver, nach Geschmack
 1 Schuss Kochwasser, von oben

Butter in einer Pfanne bräunen. Getrocknete Minze, Paprika und Chili dazugeben. Zum Schluss das Tomatenmark einrühren und mit dem aufgefangenen Nudelwasser ablöschen. Kurz einköcheln lassen.

Für den Crunch:

30 g Walnüsse
 3 EL Agavendicksaft

Walnüsse grob hacken, kurz anrösten und mit Agavendicksaft karamellisieren. Beiseitestellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.