

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 30. Juni 2025**
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Antonie Letizia Tür

Türkische Manti mit Minz-Joghurt und Gewürz-Butter

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl, Type 00
 1 Ei
 1 TL Salz

Das Mehl und ca. 110 ml Wasser mit dem Salz und dem Ei vermengen. Bei Bedarf noch zusätzlich Wasser hinzugeben und Teig kneten, bis er glatt und homogen ist. Anschließend im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

250 g Rinderhackfleisch
 1 kleine Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 80 g glatte Petersilie
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 1 TL Salz
 ½ TL schwarzer Pfeffer

Petersilie fein hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen, reiben und mit dem Salz, Paprikapulver, Pfeffer, Petersilie und Hackfleisch vermengen.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Den Teig nach ausreichend Ruhezeit vierteln, ausrollen und in ca. 2x2 cm große Quader schneiden. Jeweils ein kleines Stück Fleischmasse auf den Teigplatten verteilen, dann die Spitzen der Vierecke in der Mitte über dem Fleisch pyramidenartig zusammenbringen und die Kanten seitlich verschließen. Anschließend in gesalzenem Wasser für ca. 3 Minuten kochen lassen.

Für den Minz-Joghurt:

¼ Knoblauchzehe
 ½ Zitrone, Saft
 250 g Joghurt, 3,8 % Fett
 5 Zweige Minze
 2 TL Salz

Einige Minzblätter für die Garnitur beiseitelegen und restliche Minze fein hacken. Knoblauch abziehen und ganz fein hacken. Zitrone auspressen und Saft mit Joghurt, Minze, Knoblauch und Salz vermengen. Bei Bedarf zusätzlich mit Salz abschmecken.

Für die Gewürz-Butter:

100 g Butter
 1 TL Tomatenmark
 2 TL rosenscharfes Paprikapulver
 1 TL Sumach

Butter mit Paprikapulver, Sumach und Tomatenmark in einem kleinen Topf langsam erhitzen. Gut verrühren und leicht schaumig köcheln lassen.

Die Manti mit dem Minz-Joghurt vermischen, auf Teller anrichten und großzügig die geschmolzene Gewürz-Butter darüber verteilen. Mit Minzblättern garniert servieren.