Nudeln mit Hackfleisch und Joghurt
Makarna Mantısı

Makarna Mantısı ist eine köstliche und praktische Variante des traditionellen türkischen Gerichts Mantı. Anstatt den Teig selbst zu machen, wird hier Makarna (Pasta) verwendet, die mit einer würzigen Fleischfüllung gefüllt und dann gebacken wird. Es ist eine großartige Möglichkeit, den Geschmack von Mantı zu genießen, ohne den Aufwand des Teigausrollens. Dies ist eine noch schnellere Variante, weil die Nudeln nicht gefüllt und gebacken, sondern zu den anderen Zutaten geschichtet werden.
Makarna Mantısı ist nicht nur lecker, sondern auch einfach zuzubereiten und perfekt für ein schnelles Abendessen.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Nudelgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Schmetterlingsnudeln
1 Prise Salz
3 Zwiebel(n)
6 Zehen(n) Knoblauch
250 g Joghurt
6 EL Butter
250 g Rinderhack
1 Prise Pfeffer
1 TL Kreuzkümmel
½ TL Rosenpaprika



Nudeln mit Hackfleisch und Joghurt

Vorbereitung

In einem großen Topf 2 l Wasser zum Kochen bringen, kräftig salzen und die Nudeln darin unter gelegentlichem Rühren 12-15 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und reiben, die Knoblauchzehen schälen und zerdrücken. Den Knoblauch mit 1 TL Salz in den Joghurt geben und gut verrühren.

Zubereitung

In einer Pfanne 3 EL Butter zerlassen, die Zwiebeln, das Hackfleisch, Salz und Pfeffer uns Kreuzkümmel zufügen und alles 7 Minuten braten. In einer anderen Pfanne die restliche Butter zerlassen und mit dem Paprikapulver vermischen. Die Nudeln abgießen. Beim Servieren die Nudeln auf den Teller geben, etwas von der Fleischmischung darauf verteilen und den Joghurt, der mit der Paprikabutter beträufelt wird, darüber geben.

© 2026 coquina.de