


Koch mal Anders Türkische Manti von Meltem Kaptan

 [swrfernsehen.de/koch-mal-anders/Koch-mal-Anders-Tuerkische-Mant-von-Meltem-Kaptan,rezept-tuerkische-manti-100.html](https://www.swrfernsehen.de/koch-mal-anders/Koch-mal-Anders-Tuerkische-Mant-von-Meltem-Kaptan,rezept-tuerkische-manti-100.html)



- 4 Knoblauch
- 4 EL türkischen Joghurt
- 2 EL türkische Gewürzpaste
- Öl
- Paprikaflocken
- Minzflocken

Die Manti in kochendes Wasser geben und 2-3 Minuten kochen, bis sie oben schwimmen und dann abschöpfen. Nun 4 Knoblauchzehen ganz fein hacken und in einer Schüssel mit 4 EL Joghurt verrühren. Mit Salz abschmecken und nach dem Verteilen der Manti auf Teller darüber geben.

Nun in einer Pfanne Öl erhitzen und die türkische Gewürzpaste darin "auflösen", sodass eine Soße entsteht. In einer zweiten Pfanne das Ganze mit den scharfen Paprikaflocken und Minzflocken wiederholen.