



Würzig-scharfe Manti-Suppe mit Chiliöl

mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln



ca. 20min



2 Portionen

Manti sind mit Fleisch oder Linsen gefüllte Teigtaschen, die in der Türkei als Spezialität gelten. Wir präsentieren die aromatische Kombination als feurig-scharfe Manti-Suppe, in der sich die anderen Zutaten vergnüglich tummeln können. Mit fruchtigen Kirschtomaten, feinen Lauchzwiebeln und würziger Sojasauce geht es ruck, zuck zum Genuss. Doch Vorsicht ist geboten: Das selbst gemachte Chiliöl ist wirklich scharf!

Was du von uns bekommst

- 1 Lauchzwiebel
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 1 Pck. geröstetes Sesamöl³
- 1 Dose Kirschtomaten
- 25ml Tamari-Sojasauce⁴
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Pck. Chiliflocken
- 400g Manti mit Fleischfüllung^{1,2}
- 20g Basilikum & Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- Wasserkocher
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

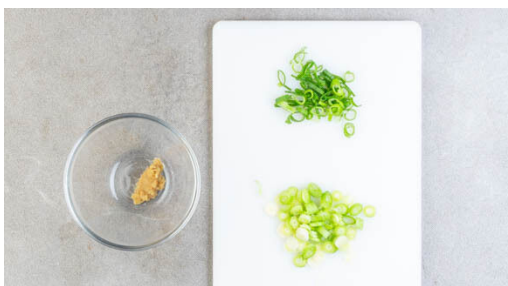
Wer es nicht scharf mag, lässt das Chiliöl weg.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Sesamsamen (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 0kcal



1. Zutaten vorbereiten

750ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen. Den **weißen Teil** und den **grünen Teil der Lauchzwiebel** getrennt in feine Ringe schneiden. **1TL Knoblauch-Ingwer-Paste** in eine kleine hitzebeständige Schüssel geben.



4. Manti köcheln

Die **Manti** in die **Suppe** geben und einmal aufkochen lassen, dann bei geringer Hitze 1-3Min. sanft köcheln lassen. Anschließend vom Herd nehmen. **Tipp:** Der **Mantiteig** sollte bissfest sein und wird weicher, während die **Suppe** zieht.



2. Suppe ansetzen

Das **Sesamöl**, die **restliche Knoblauch-Ingwer-Paste** und die **weißen Lauchzwiebelringe** in einem mittelgroßen Topf mit ½EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in ca. 1Min. duftend anbraten. Dann das heiße Wasser, die **Kirschtomaten**, die **Sojasauce**, **¾TL Brühgewürz** und ½TL Essig hinzugeben und die **Suppe** abgedeckt ca. 5Min. köcheln lassen.



5. Kräuter schneiden

Die **Basilikumblätter** abzupfen, dann mit dem **Koriander samt Stängeln** grob schneiden.



3. Chiliöl zubereiten

2EL Pflanzenöl in einem kleinen Topf bei niedriger bis mittlerer Hitze auf ca. 150°C erwärmen. Wenn das Öl raucht, ist es zu heiß. In dem Fall vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Ca. **¼ der Chiliflocken oder mehr nach Geschmack** sowie je 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer in die hitzebeständige Schüssel geben. Das heiße Öl in die **Chilimischung** einrühren und ziehen lassen.



6. Suppe verfeinern

Die **Kräuter** und die **übrigen Lauchzwiebeln** in die **Suppe** rühren und die **Suppe** ggf. mit mehr hellem Essig abschmecken. Die **Suppe** nach Geschmack mit dem **Chiliöl** beträufelt servieren. **Vorsicht:** Das **Chiliöl** ist sehr scharf, daher nur in kleinen Mengen bis zur gewünschten Schärfe hinzugeben. Das **restliche Chiliöl** gekühlt für andere Rezepte aufbewahren.