

# MARLEY SPOON



## Schnelle Manti mit Za'atar-Öl

serviert mit Joghurt und Tomaten-Gurken-Salat



ca. 20min



4 Portionen

Manti sind mit Fleisch oder Linsen gefüllte Teigtaschen, die in der Türkei als Spezialität gelten. Unsere Teigtaschen mit Fleischfüllung werden heute mit einem würzigen Za'atar-Öl verfeinert. Dazu gibt es eine frische Joghurtsauce mit Minze und Tomaten-Gurken-Salat. Im Handumdrehen vom Topf auf deinen Teller. Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- 800g Manti mit Fleischfüllung <sup>1,2</sup>
- 3 Tomaten
- 2 Gurken
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Minze
- 2 Becher Joghurt <sup>3</sup>
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 2 Pck. Za'atar-Gewürzmischung <sup>4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- mittelgroßer Topf
- Knoblauchpresse
- Sieb

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

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 937kcal, Fett 43.2g, Kohlenhydrate 107.8g, Eiweiß 28.5g



### 1. Gemüse schneiden

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Manti** zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die **Tomaten** in Spalten schneiden. Die **Gurken** der Länge nach vierteln und quer in mundgerechte Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein würfeln.



### 4. Gewürzöl ansetzen

6EL Olivenöl in einem mittelgroßen Topf bei niedriger bis mittlerer Hitze erwärmen. Den **Knoblauch** und das **Tomatenmark** hinzugeben und in ca. 1Min. unter ständigem Rühren duftend anbraten.



### 2. Manti kochen

Die **Manti** in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze in 6-9Min. bissfest kochen. Anschließend in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



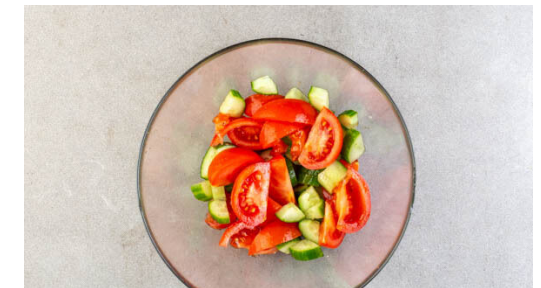
### 5. Gewürzöl verfeinern

Den Topf vom Herd nehmen und die **1/2 der Gewürzmischung** einrühren.



### 3. Joghurt verfeinern

Die **Minzeblätter** abzupfen und fein schneiden, dann mit dem **Joghurt** und 2EL Wasser verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann einige **Minzblätter** für die **Garnitur** aufbewahren.



### 6. Fertigstellen & servieren

2EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer verrühren und die **Tomaten** und **Gurken** untermengen. Die **Manti** auf Tellern anrichten und mit dem **Gewürzöl** und der **Joghurtsauce** beträufeln. Mit der **restlichen Gewürzmischung** und den **übrigen Minzblättern** garnieren und mit dem **Tomaten-Gurken-Salat** servieren.