Mantí mit Knoblauch-Joghurt, Nussbutter, Minze

Für zwei Personen		
Für die Mantí:		
200 g Mehl	1 Ei	Salz
Für die Hackfleischfüllung:		
75 g Rinderhackfleisch	75 g Lammhackfleisch	1 Schalotte
Salz	Pfeffer	
Für den Joghurt:		
300 g Naturjoghurt	2 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer
Für die Nussbutter:		
120 g Butter	Paprikapulver edelsüß	Salz
Für die Garnitur:		
$\frac{1}{2}$ Bund Minze	$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken	50 g Walnüsse

Für die Mantí:
Das Mehl mit Ei, etwas Salz und 25 ml Wasser zu einem Nudelteig verkneten und abgedeckt etwas ruhen lassen.
Für die Hackfleischfüllung:
Schalotte abziehen, klein hacken und mit dem Rinder- und Lammhackfleisch vermengen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.
Nudelteig dünn ausrollen und in Quadrate schneiden. Etwas von der Hackfleischfüllung darauf geben und gut verschließen. 5 Min in kochendes Salzwasser geben.
Für den Joghurt:
Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit dem Joghurt vermengen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
Für die Nussbutter:
Butter im Topf schmelzen und braun werden lassen. Mit Salz und Paprikapulver würzen.
Für die Garnitur:
Minze abbrausen, trockenwedeln und fein zupfen. Walnüsse in einer Pfanne rösten.
Mantí mit Nussbutter auf Tellern anrichten, Joghurt darüber geben und mit Minze, Walnüssen und Chili dekoriert servieren.

Leonie Titze am 30. März 2021