

Zutaten

- für den Teig:
- 400 g Pastamehl 00
- 100-120 ml Wasser
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- für die Rote Butter:
- 100 g flüssige Butter
- 1 EL Paprika rosenscharf
- Salz, Pfeffer
- Chiliflocken
- für die Joghurt Soße:
- 250 g griechischer Joghurt
- 1 Knoblauchzehe, fein gerieben
- Salz, Pfeffer
- Für Füllung:
- 500 g frischer Spinat
- 1 Schalotte, geschält und fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe fein gerieben
- Salz
- Olivenöl
- Je ein ½ TL Füllung auf

Hauptgang

Spinat-Manti

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Spinat-Manti. Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit uns im Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, danach in Klarsichtfolie wickeln und den Teig 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Alle Zutaten miteinander verrühren, abschmecken und ziehen lassen.
3. Alle Zutaten miteinander verrühren, abschmecken und ziehen lassen.
4. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen. Spinat dazugeben und einfallen lassen. Dann auf ein feines Sieb geben und gut abtropfen lassen, evtl. sogar ausdrücken. Spinat fein hacken und mit Salz abschmecken.
5. Den Nudelteig ca. 2mm dünn ausrollen und kleine Quadrate ausstechen (5x5cm).
6. In gesalzenem Wasser ca. 3-4 Minuten kochen und abseihen und mit Olivenöl beträufeln.
7. Manti in auf eine tiefe Platte geben, mittig den Joghurt einfüllen und mit der Chilibutter übergießen.

die Blätter geben und die Ecken zueinander falten und mit den Fingerspitzen zusammendrücken.