

## LINSEN-MANTI (TÜRKISCHE TEIGTASCHEN)

Vorbereitungszeit: 40 Minuten | Gesamtzeit: 50 Minuten | Portionen: 10

### Zutaten:

- 2 Pfund (1.000 g) fertiger Nudelteig
- 1,5 Pfund (750 g) ganze rote Linsen, gekocht und gut abgetropft
- 1 Tasse (180 g) gelbe Zwiebel, fein gehackt
- 3 Esslöffel (10 g) glatte Petersilie, gehackt
- 2 Teelöffel (5 g) Sumach
- 2 Teelöffel (10 g) Harissa
- 3 Tassen (750 g) fettfreier griechischer Joghurt
- 2 Esslöffel (30 g) Knoblauchpaste
- 2 Esslöffel (10 g) Minze, gehackt
- 2 Esslöffel (6 g) Chiliflocken
- 1 Esslöffel (15 g) Limettensaft

### Zubereitung:

1. Den Teig zu einem sehr dünnen Rechteck ausrollen, etwa 2 mm dick. In 4 cm große Quadrate teilen.
2. In einer großen Schüssel Linsen, Zwiebeln, Petersilie, Sumach und Harissa vermischen. Dies wird die Füllung der Teigtaschen.
3. Jedes Quadrat mit etwa ½ Esslöffel (7 ml) der Füllung füllen und jede Teigtasche in Form einer quadratischen Pyramide schließen.
4. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Teigtaschen schubweise in den Topf geben. Sie brauchen höchstens 10 Minuten zum Kochen.
5. Mit einem Schaumlöffel in eine Auffangschale umfüllen.
6. Während die Teigtaschen kochen, Joghurt, Knoblauch, Minze, Chiliflocken und Limettensaft in einer Schüssel vermischen und beiseite stellen.
7. Vor dem Servieren die Teigtaschen portionieren und jede Portion mit einem Klecks Joghurtsoße anrichten.