

## » TORTELINI DEUTSCH/ARABISCH «

### ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

#### Nudelteig:

250 g Mehl  
160 ml Wasser  
½ TL Salz

mit

vermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt ca. **30 Minuten** ruhen lassen.

#### Hackfleischfüllung:

1 Zwiebel  
250 g Rinderhackfleisch  
1 EL Öl  
1 TL Salz  
½ TL 7 Gewürze (Baharat)  
Pfeffer

schälen, klein würfeln, mit  
in einer Pfanne mit  
krümelig anbraten. Mit

abschmecken und abkühlen lassen.

Teig ausrollen, mit einem Glas Kreise (ca. 4 cm Ø) ausstechen. 1 Teelöffel der Hackfleischmasse in die Mitte der Kreise geben, am Rand zusammenklappen und festdrücken. Die Ecken zusammenfügen und festdrücken.

#### Joghurtsoße:

500 g Joghurt (Natur 3,5 %)  
300 ml Wasser  
1 ½ EL Speisestärke  
  
1 ½ TL Salz  
Pfeffer

in einen Topf geben.  
zugeben.

unterrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Hitze runterschalten. Mit

würzen und weitere **5 Minuten** unter Rühren köcheln lassen.

Die Teigtaschen vorsichtig in die Joghurtsoße geben und vorsichtig unterrühren.

abziehen, klein pressen,

dazu geben und alles **ca. 20 Minuten** garziehen lassen.

