



Kartoffel-Schupfnudeln Manti

*Kartoffel-Schupfnudeln mit
Hackfleisch und Kirschtomaten*

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung:

1. Zunächst die Schupfnudeln in der Pfanne 6-8 Minuten von allen Seiten goldbraun rösten. Dann aus der Pfanne nehmen und das Hackfleisch in der gleichen Pfanne anbraten.

2. Zu dem Hackfleisch die Gewürze und anschließend das Tomatenmark geben, ebenso wie ca. 150 ml Wasser. Auch die Kirschtomaten mit hinzugeben und alles ca. 10 min zu einer kleinen Soße einkochen lassen und während dessen den Joghurt mit der geriebenen Knoblauchzehe anrühren. Dann alles zusammen servieren.



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Kartoffel-Schupfnudeln 500g
- 400g Rinderhackfleisch
- 200g kleine Kirschtomaten
- 6 EL Tomatenmark
- 300 ml Wasser
- 300g Joghurt oder Skyr
- Petersilie oder Basilikum zum toppen
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, Oregano

