

# Türkische Nudeln

Heute möchte ich Euch ein weiteres Rezept aus der Kategorie "Jeden-Tag-Küche" vorstellen. Dieses Gericht ist sehr einfach und schnell zuzubereiten und einfach mal was anderes ☐

Ganz traditionell wird dieses Gericht mit sog. löffelfestem Joghurt serviert und es wird natürlich Rind verwendet und kein Schwein. Dazu kommen Gewürze wie Kreuzkümmel und Piment, welchen einen ganz besonderen Geschmack erzeugen.

Dieses Rezept habe ich bei meiner Stiefmama kennengelernt und die hat es wiederum aus der Zeitschrift "Meine Familie & ich" adaptiert. Es ist also mittlerweile ein Familienrezept und wird mindestens einmal im Monat gekocht! Deshalb habe ich es auch in mein Rezept-Repertoire übernommen und möchte es Euch jetzt vorstellen!

## Zutaten für 4 Personen:

- 100g Naturjoghurt 1,5%
- 100g fester Joghurt, z.B. Skyr
- 1 Knoblauchzehe
- 500g Penne oder Tortiglioni
- 4-5 Lauchzwiebeln
- 1 Peperoni
- 350g Rindergehacktes
- Öl zum braten (ich nehme am liebsten Rapsöl dafür)
- 3 EL Tomatenmark
- Petersilie
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver (edelsüß)
- gemahlener Kreuzkümmel, gemahlener Piment
- 40g Butter
- scharfes Paprikapulver oder Chilipulver

## Zubereitung:

Zunächst bereitet man den Joghurt vor. Ich mische am liebsten "normalen" Joghurt mit festem Joghurt in einer Schüssel, rühre eine gepresste Knoblauchzehe und etwas Salz unter und stelle die Schüssel solange ich koche nochmal in den

Kühlschrank, damit das ganze durchziehen kann. Dann werden die Lauchzwiebeln geputzt und in feine Ringe geschnitten. Die Peperoni abwaschen, aufschneiden und die Kerne entfernen. Dann fein würfeln. Hier müsst ihr wirklich tierisch aufpassen, euch danach nicht ins Gesicht oder gar in die Augen zu fassen. Selbst nach mehrfachem Händewaschen sind noch Peperoni-Reste an den Fingern und glaubt mir - das wollt ihr nicht in eure Augen bekommen! Also aufpassen oder einfach Einmalhandschuhe anziehen und danach entsorgen. Dabei aber bitte auf Lebensmittelechtheit achten ☐

Die Nudeln im gesalzenen Wasser kochen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch krümelig anbraten. Mit krümelig meine ich, dass man es zerdrücken soll, damit keine größeren Klumpen bleiben. Den Herd auf mittlere Hitze runterschalten und die Lauchzwiebeln und Peperoni hinzufügen. Wenn die Nudeln gar sind, abgießen aber 1 kleine Tasse Nudelwasser aufbewahren.



Das Tomatenmark in die Pfanne geben und mit dem Nudelwasser glattrühren und aufkochen lassen. Dann mit Salz, Pfeffer, Paprika, Kreuzkümmel und Piment abschmecken. Außerdem die Petersilie hinzufügen und unterrühren und alles ein paar Minuten köcheln lassen. In einem kleinen Topf oder im Wasserbad die Butter

zusammen mit einer großzügigen Menge scharfem Paprika- oder Chilipulver schmelzen lassen. Die Nudeln in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Warm stellen.

Sobald die Butter geschmolzen ist, kann serviert werden. Auf jeden Teller kommt ein Portion Nudeln, darauf dann 2-3 EL Joghurt und nach Belieben "Chilibutter". Lasst es euch schmecken!!



Eure Paula

---