

Türkische Nudeln mit Knoblauchsauce

Zutaten

250 g Penne

300 g Hackfleisch, Rinder-

6 EL Ajvar

1 Zwiebel(n)

4 TL Paprikapulver, rosenscharf

2 EL Olivenöl, griechisches

Salz und Pfeffer

150 ml Ayran, oder sahniger Naturjoghurt

2 EL Zitronensaft

1 Zehe/n Knoblauch

Zubereitung

Für die Knoblauchsauce den Ayran (oder Naturjoghurt) mit dem Zitronensaft vermischen. Den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken und zum Joghurt hinzufügen. Mit Salz abschmecken. Kleiner Tipp: Ein paar Stunden vorher machen, dann kann die Knoblauchsauce noch etwas ziehen.

Die Penne nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser kochen.

Parallel die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Das Hackfleisch in einer größeren Pfanne scharf anbraten und anschließend die Zwiebeln zum Hackfleisch hinzufügen. Beides 3-4 Minuten braten lassen. Die fertig gekochten Penne, sowie den Ajvar zum Hackfleisch-Zwiebel-Gemisch dazugeben. Alles für 2-3 Minuten braten lassen. Mit rosenscharfem Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Die türkischen Nudeln auf einem tiefen Teller anrichten und je nach Geschmack die Knoblauchsauce dazugeben.

Dazu passt knuspriges Fladenbrot.