

... > Menüart > Hauptspeise > Gemüse

# Türkisches Nudelgericht



mit Joghurtsauce

 **4.56** (52 Bewertungen)

 **30** Kommentare

 25 Min.  normal  23.03.2006  761 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

4



Portionen

500 g Nudeln

300 g Hackfleisch vom Rind

1 EL Olivenöl

2 Zwiebel(n), sehr fein gehackt oder gerieben

3 Tomate(n), entkernt, gehäutet, oder aus der Dose

3 Paprikaschote(n), in feinen Würfeln

1 Tasse Wasser

Salz und Pfeffer

300 g Naturjoghurt

2 Zehe/n Knoblauch, Öl

Paprikapulver, rosenscharf

---

## Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
761	35.49 g	23.51 g	99.72 g

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 25 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 25 Minuten

Hackfleisch und Zwiebeln in Öl goldbraun anbraten. Tomaten zerpfücken, mit dem Paprika und Tomatenmark zum Fleisch geben und kurz mitdünsten. Würzen und Wasser anschütten. So lange köcheln lassen, bis Paprika weich genug ist.

Knoblauch mit 1 TL Salz auf einem Brett zu einem Brei zerquetschen und in den Joghurt rühren.

Nudeln kochen. Mit der Hacksauce auf Tellern anrichten. Die kalte Joghurtsauce kann jeder selbst daraufgeben und dann mischen.

Wer keinen Knoblauch mag, kann Parmesan nehmen.

## Rezept von

wanderfalke63

**Weitere Rezepte von wanderfalke63**

**Mehr >**

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

olusch\_1

sehr sehr lecker! danke für das Rezept, wird jetzt öfter nachgekocht :)

**Antworten**

---

05.06.2019 10:08

Plantium

Schmeckt sehr gut

**Antworten**

---

14.03.2019 15:53

Susanna85

Wir essen nicht oft Nudeln, aber das Rezept wurde in die Sammlung aufgenommen! Die Kombination von der Tomaten-Paprika-Soße mit der kalten Joghurtsoße schmeckte uns sehr gut!

**Antworten**

---

26.10.2017 09:16

Multicolor

Ich habe dieses Gericht nun schon zwei mal gekocht und finde es wirklich sehr lecker! Allerdings muss auch bei mir noch eine gute Portion Zucker dran, sonst ist es mir zu sauer. Die Joghurt ist der Wahnsinn! In dieser Kombination wirklich sehr, sehr lecker. Am nächsten Tag habe ich die kalte Soße mit einem Klecks Joghurt auf Baguette gegessen. Toll!

**Antworten**

---

19.03.2016 22:11

Firefighter09

super Gericht

**Antworten**

---

---

01.03.2008 12:28

Beccaboo

Das gibt es ganz sicher öfters - hat mir sehr gut geschmeckt und bedarf meiner Meinung nach keiner Verbesserung.

Danke für das gute Rezept!

VG von beccaboo

**Antworten**

---

08.07.2006 04:30

türkischsoulfood

Wenn den Kindern der Knoblauch zuviel war, einfach durch Granulat austauschen!

**Antworten**

---

23.05.2006 20:03

superkochmama

Hallo!!!

Das Essen war der HIT alle waren begeistert. Nur den Kindern war der Knoblauch zu scharf in der Joghurtsauce. Beim nächsten mal dünste ich den mit.

Aber ansonsten PERFEKT

LG Beate

**Antworten**

---

29.03.2006 17:31

wanderfalke63

Das kann ich gut verstehen , ich und meine Familie waren auch erst skeptisch wegen der Joghurtsauce . Komischerweise schmeckt jede Sauce für sich gar nicht so berauschend sondern das Gericht kriegt erst den richtigen Kick nach dem Mischen auf dem Teller . Gruss Heike

**Antworten**

---

29.03.2006 11:41

Bärchenmama

Ich habe dieses Rezept diese Woche mal ausprobiert und ich fand es sehr lecker. Allerdings war es nicht leicht meinen Mann von der Joghurtsoße zu überzeugen. Aber er hat sie gegessen!

Liebe Grüße  
Bärchenmama

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

## **Unternehmen**

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## **Quicklinks**

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Mein Konto](#)



[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[backofen rezepte](#), [bole rezepte](#), [gebratenenudeln rezepte](#), [kinderkuchen rezepte](#),  
[knoblauchdip rezepte](#), [knoblauchkäse rezepte](#), [knurrhahnfilet rezepte](#), [makkaroni rezepte](#),  
[reibekuchen rezepte](#), [schneegestöber rezepte](#)