

## Pastilla mit Nudeln und Kabeljau

### Zutaten (für 3 Personen):

- 100 g Fadennudeln
- Salz
- je 1 rote und grüne Paprikaschote
- 2 Zehen Knoblauch
- 80 g getrocknete (ohne Stein) Datteln
- 10 g frischer Ingwer
- 9 EL Olivenöl
- 1/2-1 TL Harissa-Paste
- 1/2 TL Kurkumapulver
- 10 Stiele Koriander
- 5 Stiele Petersilie
- 1-2 EL Zitronensaft
- 300 g Kabeljaufilet
- 6 Blätter Yufka-Teig
- 40 g flüssige Butter
- 300 g griechischer Sahnejoghurt
- 1 Handvoll gemischte Kräuter
- Zucker
- Pfeffer

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

Paprika waschen, vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken. Datteln würfeln, Ingwer schälen und fein reiben.

3 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Paprika, Knoblauch, Ingwer und Datteln darin kurz anbraten. Mit der scharfen arabischen Gewürzpaste Harissa und Salz würzen. Nudeln und Kurkuma untermischen. Koriander- und Petersilienblättchen hacken und untermischen. Mit Salz und Zitronensaft kräftig abschmecken.

Fisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Ein Yufka-Teigblatt auf ein sauberes Geschirrtuch legen. Mit flüssiger Butter komplett bestreichen, ein zweites 45 Grad gedreht darauflegen, ebenfalls mit Butter bestreichen und darauf ein drittes Teigblatt legen. Ein Viertel der Nudelmischung und die Hälfte des Fisches mittig auf die Nudelblätter geben. Ein weiteres Viertel der Nudelmischung darüber verteilen.

Die Teigecken nacheinander über die Füllung legen, dabei mit Butter bestreichen und gut verschließen. Restlichen Teig, Nudelmischung und Fisch ebenso zu einem zweiten Päckchen verarbeiten.

6 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Nacheinander beide Teigpäckchen erst auf der gefalteten Seite bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten braten, dann wenden und weitere 3 Minuten braten.

Joghurt mit Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer würzen. Die Pastilla kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, in Stücke schneiden, mit Joghurt und den gemischten Kräutern wie Schnittlauch, Koriandergrün, Minze anrichten.

Letzter Sendetermin: 03.11.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)