

Empanadas

Kategorie: Fingerfood, Dips und Aufstriche - Aufwand: hoch - Preis: mittel - für Gruppen: nein - vegetarisch: möglich

Zutaten

- Teig**
- 175 g Weizenmehl Typ 550
 - 2 Msp Salz
 - 2 EL Olivenöl
 - 100 ml trockener Weißwein
- Schafskäse-Füllung**
- g
 - 1 Zwiebel
 - 1 EL Olivenöl
 - 150 g Schafsfeta
 - 1 Ei
 - 2 Knoblauchzehen
 - 2 EL gehackte Petersilie
 - Salz & Pfeffer
 - 0,5 TL Paprikapulver
- Hack-Füllung**
- 50 g Rosinen
 - 4 Eier
 - 200 g entsteinte Oliven
 - 2 Zwiebeln
 - 3 Knoblauchzehen
 - Öl für die Pfanne
 - 350 g gemischtes Hack
 - 1 EL Tomatenmark
 - Salz & Pfeffer
 - 0,5 TL Chilipulver
 - 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Fertigstellung**
- 1 Eigelb

(Angaben für 25 Stück)

Empanadas sind in Spanien und Lateinamerika beliebt. Es gibt sie mit fleischhaltigen und vegetarischen Füllungen. Das Formen der Empanadas macht etwas Mühe, aber es lohnt sich.

Zubereitung

Teig

Das Mehl mit Salz, Olivenöl, Wein und Zitronenschale zu einem glatten Teig verkneten, in eine Folie gewickelt etwa 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen (Umluft: 170°/Gas: Stufe 3). Den Teig so dünn wie möglich ausrollen und mit einem Glas Teigkreise von etwa 8cm Durchmesser ausstechen.

Schafskäse-Füllung

In der Wartezeit die Zwiebeln fein hacken und im Öl glasig dünsten. Den Käse mit dem Ei fein pürieren, den Knoblauch dazupressen. Die Zwiebel und Petersilie dazugeben und alles zu einer Crème verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Hack-Füllung

Die Rosinen in Rum oder Sherry einweichen. Die Eier hart kochen, pellen und würfeln. Die Oliven entsteinen und in Ringe schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken. Das Hack im Öl krümelig braten, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark und die abgetropften Rosinen dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Kreuzkümmel würzen.

Fertigstellung

Je etwas Füllung auf die Teigkreise geben, zusammenklappen und die Ränder gut andrücken. Die Empanadas mit Eigelb bestreichen und auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 10 Minuten backen. Lauwarm oder kalt servieren.

