

Empanadas mit Salat (Spanien)

Leckere gefüllte Teigtaschen

Zutaten für 24 Stück:

500 g gemischtes Hackfleisch
500 g Mehl (405er)
125 g Butter
500 g Tomaten
1 Schalotte (rote Zwiebel)
½ Bund Schnittlauch
2 EL Weinessig
10 EL Olivenöl
1 mittelgroße Zwiebel
1-2 Knoblauchzehe
½ rote Paprikaschote
1 rote Chilischote
1 Eigelb (Gr. L)
gemahlener Koriander
Salz, schwarzer Pfeffer
Und Cayennepfeffer



Etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Mehl, Fett, 1 flach gefüllter Teelöffel Salz und 175 ml warmes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und kalt stellen.

Für den Salat Tomaten waschen, putzen und in Spalten schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und, bis auf etwas zum Garnieren, in feine Röllchen schneiden. Tomaten, Schalotte und Schnittlauch mischen. Mit Salz, Pfeffer, Essig und 1 EL Olivenöl marinieren.

Nun für die Teigfüllung Zwiebel und Knoblauch schälen, den Paprika putzen und waschen, die Chilichote putzen, waschen. Wenn alles soweit vorbereitet ist, alles fein würfeln.

In einem Topf einen Esslöffel Olivenöl erhitzen und das Hackfleisch darin unter stetem Rühren ca. 10 Minuten kräftig anbraten, aber nicht anbrennen lassen. Danach das vorbereitete Gemüse dazugeben und mit garen und anschließend mit Salz, Koriander und Cayennepfeffer abschmecken.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Danach mit einem beliebigen Gegenstand (**Ausstecher, Glas, usw.**) zu ca. 8-9 cm großen Kreise ausstechen.

Das Eigelb und 2 EL Wasser in einem Gefäß verquirlen und einen geeigneten Pinsel zurecht legen. Jetzt einen Esslöffel der Füllung in die Mitte der Kreise verteilen und

Rings um die Ränder mit der Eigelbmischung dünn einstreichen. Nun die Teigkreise zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel andrücken.

Den Rest des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen und die Empanadas portionsweise unter Wenden ca. 8 Minuten braten. Zeit +/- je nach gewünschtem Bräunungsgrad.

Die Empanadas mit Cayennepfeffer bestreuen (**aber Vorsicht wegen der Schärfe**) und Schnittlauch garnieren, dann mit dem Salat auf Teller anrichten und servieren.

