

Empanadas

Für den Teig:

400 Mehl

½ Tl. Salz

40g Margarine

Ca. 150 ml Wasser

Für die Füllung (Hackfleisch):

350g Hack (Rind oder Schwein)

1 Zwiebel

2 Hart gekochte Eier

Salz

Pfeffer

Eine Vegetarische Variante:

5 Tomaten.

Käse (nach Wahl)

Salz

Pfeffer

Für den Teig:

Mehl, Margarine, und Salz unter der langsamen Zugabe des Wassers zu einem festen Teig kneten. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Hackfleischmasse:

Die Zwiebeln klein würfeln und mit dem Hack anbraten. Die hartgekochten Eier ebenfalls würfeln und mit der kalten Hack-Zwiebelmasse vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sie können natürlich weitere Gewürze und Kräutern nach Belieben hinzufügen.

Für die vegetarische Variante:

Tomaten halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die entkernten Tomaten würfeln. Die Zwiebeln ebenfalls würfeln. Wahlweise anbraten. Den Käse kleinschneiden oder raspeln und alles vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sie können natürlich weitere Gewürze und Kräutern nach Belieben hinzufügen.

Den Teig nach dem ruhen ca. 3mm dünn ausrollen. Aus dem ausgerollten Teig Scheiben ausstechen, mit einem Durchmesser von ca. 10cm.

Die Scheiben mit der gewählten Füllung befüllen. Und so verschließen, dass sie einen Halbmond bilden.

Das folgende Video veranschaulicht sehr gut wie man Empanadas verschließen kann.

<https://www.youtube.com/watch?v=JJP7n62dn7o>

Die fertigen Empanadas im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20-25 Minuten backen.

Die fertigen Empanadas heiß verzehren. Wahlweise mit etwas frischen Zitronensaft beträufeln