



Empanadas



 **Arbeitszeit:** 30 min

 **Koch- & Backzeit:** 15 - 20 min

 20-25 Teigtaschen



Schwierigkeit: Normal

Zutatenliste

Teig

- 1/2 Würfel Hefe, frisch
- 160ml Milch
- 1 Prise Zucker
- 300g Weizenmehl Type 405
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 75g Butter, weich
- 1 Eiklar

Füllung

- 240g Tomaten aus der Dose (stückig)
- 200g Paprika
- 2EL Olivenöl
- 400g Hackfleisch
- 1EL Tomatenmark
- 1 gestr. TL getrockneter Oregano
- 1 geh. TL edelsüßes Paprikapulver
- 1/2 gestr. TL Cayennepfeffer
- etwas Milch

Zubereitung

Hefe, Milch, Zucker, Weizenmehl, Salz, Eigelb und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu fest sein, kann etwas Wasser hinzugegeben werden. Den Teig abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

Die stückigen Tomaten abtropfen lassen. Die Paprika in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin scharf anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und gut verrühren. Dann die Tomate und die Paprikawürfel hinzugeben. Mit Oregano, Paprika, Cayennepfeffer abschmecken. Kaltstellen, bis der Teig fertig gegangen ist.

Den Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig dünn ausrollen und Kreise von ca. 10 cm Durchmesser ausstechen. Die Füllung in die Mitte setzen. Das Eiklar am Rand verstreichen und die Empanadas fest verschließen. Die geschlossenen Teigtaschen dünn mit Milch bestreichen und ca. 15-20 Minuten backen.

Tipp: Die Empanadas können auch mit mittlerer Hitze in reichlich Fett frittiert werden.

