

Empanadas mit Chimichurri

Mit Hackfleisch gefüllte südamerikanische Teigtaschen mit einer Würz-Soße aus Petersilie, Oregano, Frühlingszwiebeln, Chili und Olivenöl.

etwa 25 Stück



gelingt leicht



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Teig:

500 g Weizenmehl

1 Eigelb (Größe M)

½ TL Salz

150 g weiches Butterschmalz

200 ml lauwarme Milch

Füllung:

½ Bund Frühlingszwiebeln

2 Zwiebeln

1 EL Butterschmalz

350 g Hackfleisch vom Rind

2 TL geräuchertes Paprikapulver

Chiliflocken

½ TL Kreuzkümmel (Cumin)

1 geh. EL gehackter Oregano

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

2 Eiweiß (Größe M)

3 hart gekochte Eier (Größe M)

etwa 50 g grüne Oliven mit

Paprikafüllung

etwa 100 g geriebener Käse, z.B.

Pizzakäse oder Mozzarella

Zum Bestreichen:

1 Eiweiß (Größe M)

2 Eigelb (Größe M)

Chimichurri:

½ Bund Frühlingszwiebeln

½ Bund glatte Petersilie

3 - 4 Knoblauchzehen

1 EL gehackter Oregano

2 TL Rotweinessig

1 TL Zitronensaft

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

125 ml Olivenöl

Salz

Wie mache ich Empanadas mit Chimichurri?:

1 Teig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe rasch zu einem Teig verarbeiten. Den Teig halbieren und in Folie gewickelt mind. 30 Min. in den Kühlschrank legen.

2 Füllung zubereiten:

Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin einige Minuten dünsten. Inzwischen das Hackfleisch mit Paprikapulver, Chiliflocken und Kreuzkümmel gut vermengen. Zu den Zwiebeln geben und krümelig anbraten. Zum Schluss die Frühlingszwiebelringe und Oregano unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Füllung abkühlen lassen. Dann das Eiweiß untermengen. Eier und Oliven in feine Scheiben schneiden.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

frisch gemahlener Pfeffer

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

- 4 Den Teig portionsweise auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und Taler (Ø etwa 11 cm) ausstechen oder ausschneiden.
- 5 Die Hackfleischmasse gleichmäßig mittig auf die Teigtaler geben. Jeweils etwa eine Ei- und Olivenscheibe darauflegen und den Käse darüber verteilen. Die Teigländer mit Eiweiß bestreichen. Die Taler zusammenklappen und an den Rändern zusammendrücken. Dafür den Teig evtl. noch etwas dehnen. Den Rand umbördeln. Die Teigtaschen mit verquirltem Eigelb bestreichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

6 Chimichurri zubereiten:

Frühlingszwiebeln und Petersilie waschen. Knoblauch abziehen. Alles sehr fein schneiden und mit den übrigen Zutaten vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Die Empanadas heiß oder kalt mit Chimichurri servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Empanadas und das Chimichurri lassen sich prima am Vortag zubereiten. Die Empanadas sind auch einfriergeeignet.

