

Spanische Teigtaschen (Empanadas) mit Hackfleisch

Für zwei Personen

Für den Teig:

150 g Mehl 100 g Butter $\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel
1 Prise Salz

Für die Füllung:

250 gemischtes Hackfleisch 150 g Zwiebeln 20 g Oliven
30 g getrocknete Rosinen 4 Eier neutrales Pflanzenöl
Salz Pfeffer

Für den Dip:

1 Zitrone 5 Tomaten $\frac{1}{2}$ Bund Lauchzwiebeln
1 Knoblauchzehe 2 cl Olivenöl 4 EL Essig
1 Bund Koriander Salz Pfeffer

Für den Teig:

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl mit Butter, 1 Prise Salz, Kreuzkümmel und 200 ml lauwarmem Wasser zu einem Teig verkneten. Den Teig ausrollen und mit einer runden Form Kreise, Durchmesser ca. 10 cm, ausstechen.

Für die Füllung:

Die Zwiebeln abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Öl andünsten. Das Hackfleisch zu den Zwiebeln geben und krümelig braten, mit Salz und Pfeffer würzen. 2 Eier hart kochen, anschließend pellen und klein schneiden. Oliven klein hacken. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Oliven, die getrockneten Rosinen, und die Eier unter das Hackfleisch mischen.

Die zwei übrigen Eier trennen und das Eigelb verquirlen. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Die Füllung auf die Teigkreise geben, die Ränder der fertigen Teigtaschen durch drehen verschließen und mit Eigelb bestreichen. Anschließend in den Ofen geben.

Für den Dip:

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Tomaten und Lauchzwiebeln klein schneiden. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zitronensaft mit Knoblauch, Tomaten und Lauchzwiebeln in ein Gefäß geben. Olivenöl, Essig und Kräuter dazugeben und mit einem Pürierstab pürieren. Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Empanadas mit Pebre auf Tellern anrichten und servieren.

Silva Gonzalez am 13. März 2017