

## Rezept für 4 Personen

Zeit ca.: 60 Min.

*Selbstgemachte Empanadas, interpretiert mit regionalen Zutaten*

*Kochtipps & Tricks sind mit einem **\*gekennzeichnet***

### Zutaten für Teig:

250g Weizenmehl  
50g Butter  
1 Ei  
100ml lauwarmes Wasser  
½ TL Salz

### Zutaten für Füllung:

1 Karotte  
1 Zwiebel  
1 Spitzpaprika  
150g Datterino Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
80g Salami Chorizo  
180g Alpbachtaler Bergkäse  
½ TL Paprika edelsüß  
½ TL Salz  
1 EL Bratöl

### Zubereitung:

- 1.) Zunächst einen Teig herstellen, dazu: Mehl, Salz und Butter in einer Küchenmaschine zerbröseln, Ei dazugeben, alles miteinander verkneten und danach langsam das Wasser dazugeben bis sich ein glatter Teig gebildet hat. Den Teig für etwa 30 Min. in den Kühlschrank zum Ruhen geben.
- 2.) Für die Füllung das Gemüse, als auch die Salami fein würfeln und in einer Pfanne mit Bratöl ca. 20 Min. anschwitzen, dann abschalten. Die Füllung mit Paprika und Salz würzen, wer möchte kann auch scharfe Chili oder milde Peperoni dazu geben. Jetzt den Backofen auf 200° Grad Umluft vorheizen. Den Bergkäse in die Füllung geben, kurz durchmengen.
- 3.) Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, nochmal gut durchkneten und auf einer bemehlten Fläche 2 – 3 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (ca. 15cm Durchmesser) den Teig ausstechen und in die Mitte die Füllung verteilen, einklappen und mit einer Gabel schließen. Alles solange wiederholen bis alle Empanadas gefüllt sind.
- 4.) Empanadas nun auf einem Backblech mit Backpapier legen und für ca. 20 Min. goldbraun backen.

### Dazu empfehlen wir:

- Einen fruchtigen Weißwein Sol de Agosto bianco

### Kochtipps & Tricks:

- Die Empanadas haften besser zusammen, wenn Sie mit etwas Ei vor dem Zuklappen am Rand bestrichen werden. Es gibt viele Variationen um die Empanadas zu befüllen,

traditionell werden Sie mit Hackfleisch und Rosinen gefüllt.

- Als leckeren Dip könnte man eine Salsa Roja mit Tomaten, Zwiebel, Knoblauch und Koriander reichen. Einfach alles fein hacken und etwas abschmecken.