



Spanische Blätterteig Empanadas

Zutaten

1 kleine Zwiebel, 1 grüne Chilischote, 1 kleine rote Paprika,, 2 EL Olivenöl, 150g Rindertatar, 1 EL Tomatenmark, 50ml Rinderbrühe, 1 Ei, 1 TL Zimt, 1 TL Honig, 60g Käseraspel, 1 Rolle Blätterteig, Salz, Pfeffer

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Chilischote aufschneiden, die Kerne entfernen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Paprika waschen, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Den Backofen schon auf 180°C vorheizen (Umluft 160°C).

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel, Chiliwürfel und Rindertatar darin anbraten, bis das Fleisch bröselig wird. Das Tomatenmark zugeben und kurz mit anbraten. Mit der Rinderbrühe ablöschen, die Paprika und die Gewürze zugeben und so lange kochen bis die Flüssigkeit verkocht ist. Käse unterrühren. Etwas abkühlen lassen.

Das Ei trennen.

Dem Teig auf einer Arbeitsfläche ausrollen und Kreise von 9 - 12 cm ausstechen. Jeweils einen EL von der Füllung in die Mitte setzen. Die Ränder mit Eiweiß bepinseln und zu festen Halbmonden zusammen drücken. Das Eigelb mit 1 EL Milch verrühren und die Empanadas damit auf der oberen Seite einstreichen.

12 – 15 Minuten goldgelb und knusprig backen.