

Vegetarische Empanadas

Vegetarische Empanadas

Zutaten (für 24 Stück)

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 65 Minuten

Menu: [16.09.2020](#)

Creation: [Stefan Würsch](#)

Thema:Südamerika

Zutaten (für 24 Stück):

Füllung:

1 Rüebli

1 Zucchini

½ gelbe Paprika

1 Zwiebel

1 EL Öl

etwas Kurkuma

etwas Paprikapulver

etwas Salz und Pfeffer

(jede Art von Gemüse verwendbar!!)

Teig:

320 g Mehl

½ TL Backpulver

2 Eier

200 g Butter

2 EL Rahm

(für (faule) Fertig-Kuchenteig)

Zubereitung Füllung:

-Das Rüebli und die Zucchini waschen, trocknen und in feine Streifen hobeln. Zwiebel und Paprika in feine Würfel schneiden. Das komplette Gemüse in eine Pfanne geben und mit 1 EL Öl andünsten. Mit den Gewürzen abschmecken und die Füllung auskühlen lassen.

Zubereitung Teig:

Mehl, Backpulver, 1 Ei, Salz, Butter und 4 EL Wasser in eine Schüssel geben und mindestens 5 min kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.

Den Teig abdecken und 20 Min. bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Zusammenfügen:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Kreise ausstechen. Das Ei trennen. Mit dem Eiweiß die Außenränder der Kreise bestreichen.

1 gehäufte Teelöffel Gemüsefüllung auf die Kreismitte geben, die Kreise in der Mitte umklappen und festdrücken.

Den Backofen auf 200 ° C (Umluft: 180 Grad) vorheizen.

Um den typischen geflochtenen Rand zu formen, mit Daumen und Zeigefinger den Teig an der Außenkante ziehen und zur Mitte hin falten, diesen Vorgang bis zum Ende des Halbkreises wiederholen.

Vegetarische Empanadas

Die Empanadas auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
Eigelb mit Rahm mischen, die Empanadas damit bestreichen.
12-15 Min. goldbraun backen.

Lauwarm servieren.