



Blätterteig-Empanadas mit Hack

und fruchtig-frischer Tomatensalsa



30-40min



3-4 Personen

Heute bereitest du den Star der lateinamerikanischen Streetfoodküche mit feinem Blätterteig zu. Darin verbirgt sich, wie es sich für Empanadas gehört, eine saftig-würzige Hackfleischfüllung mit herhaftem Rinderhack. Perfekt dazu: die frische Salsa aus fruchtig-süßen Tomaten und Petersilie. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Packungen Blätterteig 1
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 grüne Paprika
- 20g Petersilie
- 500g Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Tube Tomatenmark
- 2 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Übrig gebliebene Füllung einfach über Nacht kalt stellen und am nächsten Tag mit 200-300ml Wasser oder passierten Tomaten zu einer Sauce einkochen und mit Pasta servieren.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

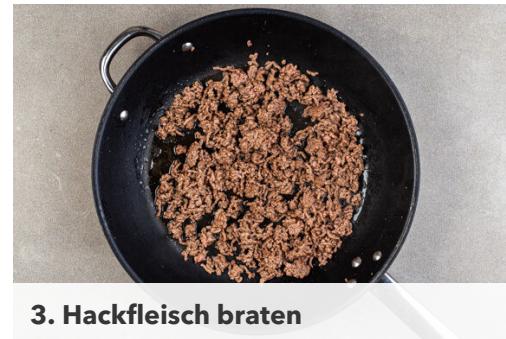
Energie 961kcal, Fett 64.5g, Kohlenhydrate 56.5g, Eiweiß 32.7g



1. Zwiebel schneiden



2. Paprika schneiden



3. Hackfleisch braten



4. Füllung fertigstellen



5. Teigtaschen füllen



6. Salsa zubereiten

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und die **Paprika** zum **Fleisch** in die Pfanne geben und 2-3Min. mitbraten. Das **Paprikapulver nach Geschmack** und die **1/2 des Tomatenmarks** unterrühren, mit **80ml Wasser** ablöschen und alles 2-3Min. sanft einköcheln lassen. Anschließend ca. **1/3 der Petersilie** unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und in **je 4 Rechtecke** schneiden. Die **Füllung** jeweils auf **einer Hälfte** eines Rechtecks verteilen, dann die **andere Hälfte** darüberklappen. Die Ränder mit einer Gabel oder den Fingern verschließen und die **Empanadas** im Ofen in 20-25Min. goldgelb backen. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.