



Empanadas mit Champignon-Käse-Füllung

dazu gebratener Salat mit rauchiger Mayo



30-40min



2 Personen

In der spanischen Sprache gibt es mit „empanar“ ein eigenes Verb, mit dem ausgedrückt werden kann, dass etwas in Teig eingewickelt wird. So ist die Empanada also zu ihrem Namen gekommen. Und der Name ist Programm: Im knusprigen Blätterteig versteckt sich eine saftige Füllung aus Pilzen, Frühlingszwiebeln und Käse. Dazu gibt es gebratenen Salat mit einem fein-rauchigen Mayo-Dressing. ¡Buen provecho!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Champignons
- 1 Stangensellerie ⁹
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Packung geriebener Gouda ⁷
- 2 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Packung Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Grillpfanne
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

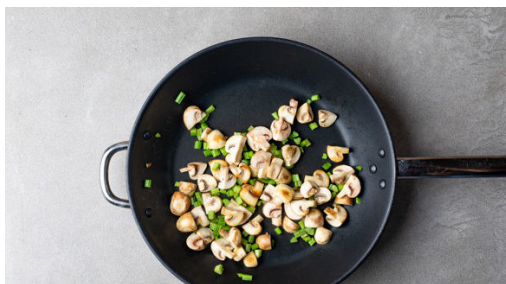
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

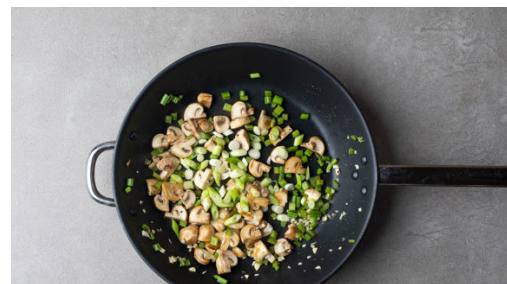
Nährwertangaben pro Portion

Energie 975kcal, Fett 69.4g, Kohlenhydrate 54.4g, Eiweiß 29.9g



1. Gemüse anbraten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Champignons** ggf. säubern und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Den **Sellerie** längs vierteln und in ca. 0,5cm kleine Stücke schneiden. Die **Pilze** und den **Sellerie** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 5Min. goldbraun anbraten.



2. Lauchzwiebeln mitbraten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Ca. **3/4 des Knoblauchs** und 1/4TL Salz und Pfeffer zu dem **Gemüse** in die Pfanne geben und 1Min. mitbraten. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden und kurz vor Ende der Garzeit unter das **Gemüse** rühren, dann die Pfanne vom Herd nehmen und das **Gemüse** leicht abkühlen lassen.



3. Empanadas füllen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in **6 Quadrate** schneiden. Auf jedes **Teigstück** mittig **2EL Gemüsefüllung** und **1-2EL Käse** geben, **1EL Käse** für das **Dressing** beiseitelegen. Jedes **Teigstück** diagonal über der **Füllung** zusammenklappen und die Kanten mit einer Gabel festdrücken.



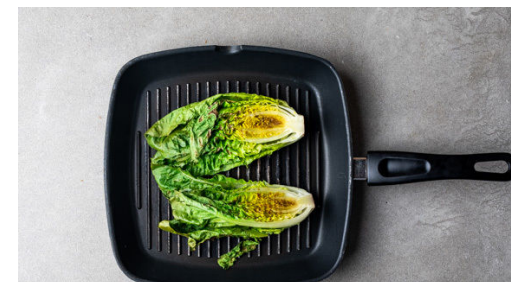
4. Empanadas backen

Die **Empanadas** 15-18Min. im Ofen backen, bis sie appetitlich gebräunt sind.



5. Dressing zubereiten

Die **Mayonnaise** mit dem **restlichen Knoblauch**, dem **restlichen Käse**, 2-3EL Wasser, **1 Prise Paprikapulver oder mehr nach Geschmack** sowie Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem glatten **Dressing** pürieren. **Tipp:** Falls das **Dressing** zu dickflüssig ist, noch 1-2EL Wasser dazugeben.



6. Salat braten

Den **Salat** der Länge nach halbieren und mit der Schnittseite nach unten in einer Grillpfanne oder der ausgewaschenen Gemüsepfanne ohne Zugabe von Fett bei starker Hitze 1-2Min. anbraten, dann wenden und weitere 1-2Min. braten. Den **Salat** nach Belieben mit dem **Dressing** beträufeln und mit dem **restlichen Dressing** zu den **Empanadas** servieren.