



Champignon-Käse-Teigtaschen

mit gebratenem Salat und rauchiger Mayo



30-40min



3-4 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, die berühmte Teigtasche aus Südamerika, 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.

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Grillpfanne
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

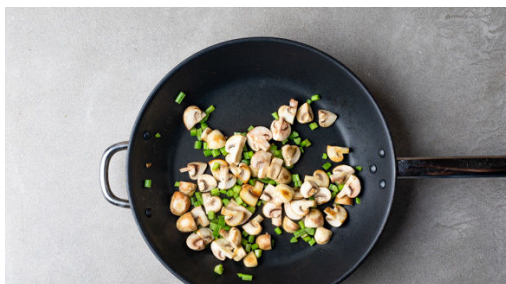
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

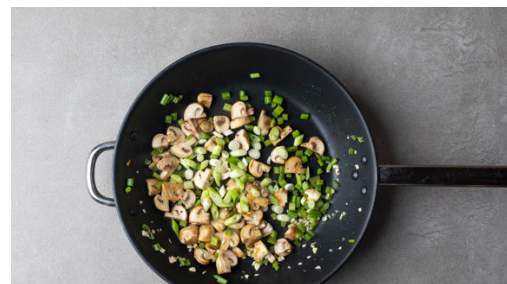
Nährwertangaben pro Portion

Energie 916kcal, Fett 65.4g, Kohlenhydrate 52.1g, Eiweiß 27.5g



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 großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 5Min. goldbraun anbraten.



2. Lauchzwiebeln mitbraten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Ca. **3/4 des Knoblauchs** und 1/4-1/2TL 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

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



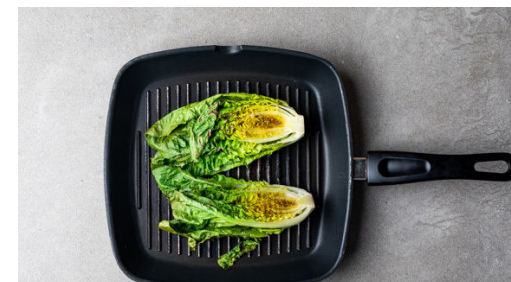
4. Empanadas backen

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



5. Dressing zubereiten

Die **Mayonnaise** mit dem **restlichen Knoblauch**, dem **restlichen Käse**, 4-5EL 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.