



Champignon-Käse-Teigtaschen

mit gebratenem Salat und rauchigem Dip



30-40min



3 Portionen

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-rauchigem Dip.

Was du von uns bekommst

- 500g Champignons
- 1 Stangensellerie ¹
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Pck. Blätterteig ³
- 200g junger Gouda, gerieben ⁴
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Pck. Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

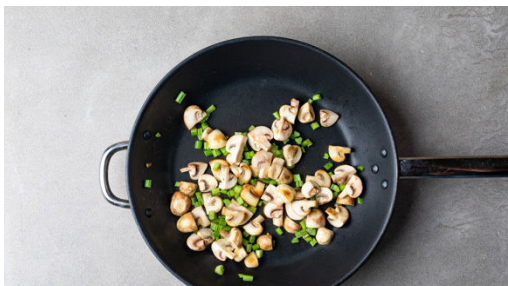
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Sellerie (1), Eier (2), Gluten (3), Milch (4).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 993kcal, Fett 69.1g,
Kohlenhydrate 67.1g, Eiweiß 27.6g



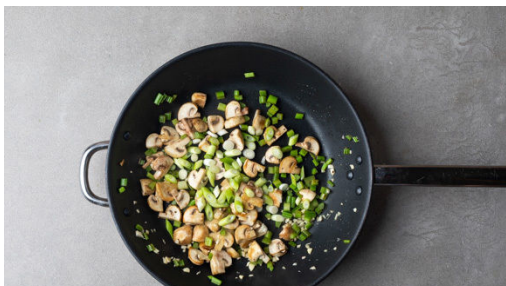
1. Gemüse anbraten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) 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 1½EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 5Min. goldbraun anbraten.



4. Empanadas backen

Jedes **Teigstück** diagonal über der **Füllung** zusammenklappen und die Kanten mit einer Gabel festdrücken. Die **Empanadas** 15–18Min. im Ofen backen, bis sie appetitlich gebräunt sind. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



2. Lauchzwiebeln mitbraten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Ca. **¾ des Knoblauchs** und ½TL Salz und 1 kräftige Prise 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.



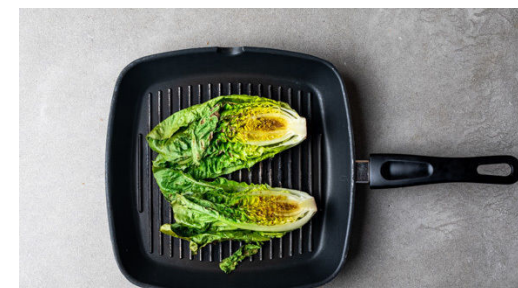
5. Dressing zubereiten

Den **restlichen Knoblauch**, den **restlichen Käse**, 3EL Mayonnaise, 3–4EL Wasser, **1 Prise Paprikapulver oder mehr nach Geschmack** sowie je 1 kräftige Prise 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.



3. Empanadas füllen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und jeweils längs halbieren. **1 Teighälfte** und **50g Käse** für ein anderes Rezept aufbewahren. Den **übrigen Teig** in insgesamt **9 Quadrate** schneiden. Auf jedes **Teigstück** mittig **2EL Gemüsefüllung** und **1–2EL Käse** geben, **2EL Käse** für das **Dressing** aufbewahren.



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 **übrigen Dressing** zu den **Empanadas** servieren.