MARLEY SPOON



Champignon-Käse-Teigtaschen

mit gebratenem Salat und rauchigem Dip

30-40min 4 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-rauchigen Dip.

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise [2]
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

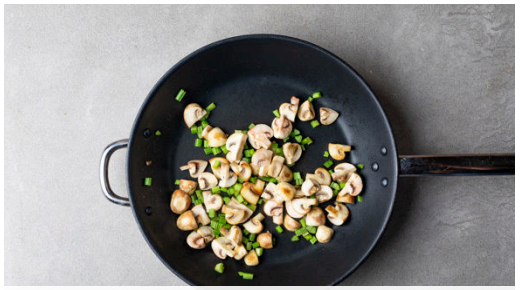
- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- Grillpfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Allergene
Enthält: **Sellerie** (1), **Eier** (2), **Gluten** (3), **Milch** (4).

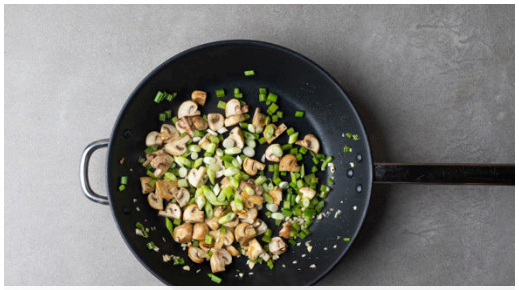
Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1002kcal, Fett 70.7g, Kohlenhydrate 66.4g, Eiweiß 26.5g



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 2EL Olivenöl bei starker Hitze ca. 5Min. goldbraun anbraten.



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.



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** aufbewahren. Jedes **Teigstück** diagonal über der **Füllung** zusammenklappen und die Kanten mit einer Gabel festdrücken.



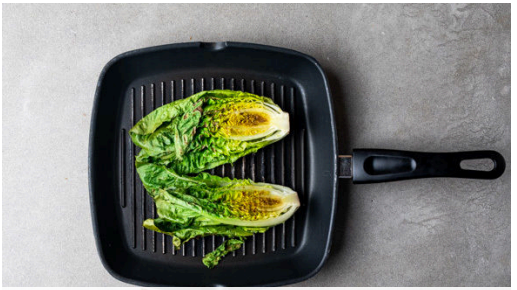
4. Empanadas backen

Die **Empanadas** 15–18Min. im Ofen backen, bis sie appetitlich gebräunt sind. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



5. Dressing zubereiten

Den **restlichen Knoblauch**, den **restlichen Käse**, 4EL Mayonnaise, 4–5EL 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.



6. Salat braten

Den **Salat** der Länge nach halbieren und mit der Schnittseite nach unten in einer Grillpfanne oder der ausgewischten 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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**