

Empanadas

**Man kann sie sowohl warm als auch kalt essen.
Und auch beliebig füllen: mit Chorizo oder Hackfleisch, Thunfisch
oder Gambas. So luftig schwebt man im Tapas-Himmel.**

Zutaten

1 Blätterteig, rechteckig

Füllung

100g Manchego
50g getrocknete Tomaten
40g Oliven
60g Creme fraîche
1 TL Honig
Thymian
Salz und Pfeffer

1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Etwa 25 Minuten + 10–15 Minuten backen

1 Manchego fein reiben, Tomaten und Oliven in kleine Würfel schneiden. Für die Füllung alle Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Aus dem Teig Rondellen von ca. 8cm Durchmesser ausstechen. Auf die eine Hälfte jeder Teigrondele 1 Teelöffel Füllung geben. Die andere Hälfte mit dem Eiweiß bepinseln, über die Füllung schlagen und andrücken. Die Empanadas mit dem Backpapier auf ein Blech legen, mit Eigelb bestreichen.

3 In der Mitte des 200°C heißen Ofens ca. 10–15 Minuten backen. Herausnehmen und lauwarm oder kalt servieren.

Tipp

In Spanien werden die Empanadas aus Hefeteig hergestellt.

