

Argentinische Blätterteig-Empenadas à la Rolando

Für 10 Portionen

Zutaten

- 4 Blätterteige, rechteckig (2 Packungen à 2 Teige)
- 4 Eier
- 100 g Speckwürfel
- 2 grosse Zwiebel(n)
- 2 EL Butter
- 400 g Hackfleisch (Beefsteakhack)
- Salz und Pfeffer
- Nelkenpfeffer
- Paprikapulver
- 24 grüne, gefüllte Oliven
- 10 EL Rosinen

Zubereitung

1. Den Blätterteig auftauen lassen. Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Eier in 8 Minuten hart kochen.
2. Die geschälte Zwiebel würfeln und mit den Speckwürfeln in der erhitzten Butter glasig anschwitzen. Das Fleisch zufügen und gut durchbraten. Die Gewürze zugeben und kräftig abschmecken. 8 EL Wasser über das Fleisch geben. Dann bleibt es saftig.
3. Die Eier und Oliven grob hacken. Mit den gewaschenen, abgetropften Rosinen in die Fleischmasse geben. Noch einmal abschmecken.
4. Auf der Hälfte jedes Blätterteigrechtecks etwas Fleischteig verteilen, den Rand mit Wasser bestreichen. Die andere Hälfte darüberschlagen und andrücken. Das Ganze sieht aus wie schmale Taschen. Im vorgeheizten Ofen bei 220°C (Ober-/Unterhitze) 20 Minuten backen.

Tipps & Tricks

Empanadas stammen aus Argentinien. Das sind gefüllte Teigtaschen, die man am Mittag oder Abend essen kann. Aber auch mal zwischendurch. Als Hauptmahlzeit empfiehlt sich eine Tomatensauce und Salat als Beilage.

Arbeitszeit: ca. 20 Min. / Koch-/Backzeit: ca. 20 Min.