Empanadillas

Mit dem Wein wird der Ölteig leicht säuerlich und eignet sich hervorragend als Hülle für die fruchtig-pikante Füllung

Für den Fladen

250 g Mehl

100 ml trockener Weißwein

50 ml Olivenöl

1 Ei

Salz

Mehl zum Ausrollen

2 Eigelbe und 2 EL Joghurt zum Bestreichen

Für die Füllung

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

100 g Manchego (spanische Hartkäse aus Schafmilch)

100 g Kochschinken

50 g getrocknete Aprikosen

50 g Frischkäse

Salz, Pfeffer

1. Für die Fladen Mehl, Wein, Öl mit Ei und etwas Salz zu einem glatten, nicht mehr klebenden Teig verkneten, eventuell noch ein wenig mehr Mehl hinzufügen. Den Teig 30 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen für die Füllung Zwiebel und Knoblauch schälen. fein hacken. Zwiebel im heißen Öl in einer Pfanne anschwitzen, bis sie glasig sind, Knoblauch hinzufügen und 1-2 Min. mitdünsten.

3. Käse fein reiben, Schinken würfeln. Aprikosen fein hacken. Alles mit Frischkäse und Zwiebeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen Teig auf einer bemehlten Flache portionsweise ausrollen. Insgesamt 20 Kreise von ca. 12 cm Ø mit einer Tasse oder Schale ausstechen bzw. ausschneiden.

5. Eigelbe und Joghurt verrühren. Jeden Kreis auf einer Hälfte mit 1 EL Füllung belegen . Auf der Seite mit der Füllung den Rand halbkreisförmig mit Eigelbmischung bestreichen. Unbelegte Teiginhälfte uber die Füllung klappen. die Ränder mit einer Gabel rundum fest zusammendrücken.

6. Die Halbkreise auf ein mit Backapier belegtes Blech setzen, mit der restlichen Eimischung bestreichen und im heißen Ofen (Mitte) 12-15. Min. backen, bis sie schon gebräunt sind.

Variante – Paprika-Hähnchen-Füllung

½ rote Paprika- und 1 Chilischote waschen, Samen und Trennwände entfernen. Paprika fein würfeln, Chili sehr fein hacken . 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe schälen, fein hacken. 200 g Hähnchenbrustfilet kalt abspülen, trockentupfen und in Streifen schneiden. In 1 El Öl in einer Pfanne anbraten, bis sie rundum gebräunt sind. Salzen, pfeffern und herausnehmen. 1 EL Öl in die Pfanne geben. Zwiebeln und Paprika 3 Min. darin anbraten. Knoblauch. Peperoni und 100 g Maiskörner zufügen, 2 Min. braten. Hähnchenfilet fein würfeln, mit dem Gemüse mischen. Mit 1 TL edelsüßem Paprikapulver und ½ TL gemahlenem Kreuzkümmel würzen. Mit Salz, Pfeffer, Honig kräftig abschmecken .