

Empanadas mit Käse-Spinat-Füllung

Autor: Leserrezept



ZUTATEN

Teig

250 g Mehl
0.5 Teelöffel Salz
125 g Butter, weich
1 Ei
0.5 dl Wasser

Füllung

1 Zwiebel, gross
0.5 Bund Petersilie
1 Esslöffel Butter
250 g Blattspinat, tiefgekühlt
120 g Gruyère, gerieben
80 g Magerquark
Salz, Pfeffer
Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

Ergibt etwa 30 Stück

1 Für den Teig alle Zutaten ausser dem Wasser in den Multiquick Artiste Pâtisserie füllen und zu einem krümeligen Teig kneten. Dann das Wasser beifügen und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 2 Stunden gut durchkühlen lassen.

2 Für die Füllung die Zwiebel schälen und in 4 Stücke schneiden. Die Petersilienblätter abzupfen. Beides mit dem Multiquick-Kompaktzerkleinerer fein hacken. In einer Pfanne die Butter erhitzen und Zwiebeln sowie Petersilie darin kurz andünsten. Auskühlen lassen.

3 Den aufgetauten Spinat gut ausdrücken und im Multiquick-Kompaktzerkleinerer hacken. Spinat, Zwiebeln, Petersilie, Gruyère und Quark in einer Schüssel mischen und mit Salz, Pfeffer sowie Cayennepfeffer kräftig würzen.

4 Den Teig auf Mehl 2 mm dünn ausrollen und Kreise von 10 cm Durchmesser ausstechen. In die Mitte der Kreise je 1 Esslöffel Masse geben, den Rand mit Wasser anfeuchten und zu einem Halbkreis zusammenklappen. Die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Vor dem Backen 30 Minuten kühl stellen.

5 Die Empanadas im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 15–20 Minuten goldbraun backen.