



Empanadas mit Thunfisch und Oliven

Für den Teig:

320 g Mehl

170 g Butter (kalt, in kleine Stücke geschnitten)

0.5 Teelöffel Salz

1 Ei

80 ml Wasser

Für die Füllung:

200 g Thunfisch (aus der Dose, abgetropft)

1 Zwiebel (fein gehackt)

1 rote Paprika (in Würfel geschnitten)

2 Knoblauchzehen (fein gehackt)

2 Tomaten (geschält und gewürfelt)

60 g Ibero Grüne Hojiblanca Oliven in Scheiben

1 Teelöffel Paprikapulver

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz, Pfeffer

Gesamtzeit: 1 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 16 Personen

1 Ei (zum Bestreichen)

Optional zum Servieren:

Ibero Mojo Aioli

Empanadas mit Thunfisch und Oliven

1.

Teig vorbereiten:

Mehl und Salz in eine große Schüssel sieben. Die kalte Butter in kleinen Stücken hinzufügen und mit den Fingerspitzen ins Mehl einarbeiten, bis die Mischung krümelig ist. Das Ei und das kalte Wasser hinzufügen und alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, etwas mehr Wasser hinzufügen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mind. 30 min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die gehackte Zwiebel bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Den Knoblauch und die gewürfelte Paprika hinzufügen und für weitere 2-3 min. anbraten. Die gewürfelten Tomaten hinzufügen und alles für etwa 5 min. köcheln lassen, bis die Mischung etwas eingedickt ist. Den abgetropften Thunfisch und die Olivenscheiben unterrühren. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.

Teig ausrollen:

Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder einer Schüssel Kreise von etwa 10-12 cm Durchmesser ausstechen.

Für die Empanadas:

In die Mitte jedes Teigkreises etwa 1-2 EL der Thunfischfüllung geben. Den Teig über die Füllung klappen, sodass Halbkreise entstehen. Die Ränder gut zusammendrücken, entweder mit den Fingern oder mit einer Gabel, um die Empanadas zu versiegeln.

Die Empanadas auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Ei verquirlen und die Empanadas damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft) etwa 20-25 min backen, bis sie goldbraun sind. Empanadas warm oder bei Zimmertemperatur mit einem Dip servieren.