

EMPANADAS



SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○
ZUBEREITUNGSZEIT: 35 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
550 g Pizzateig XXL
1 Zwiebel
½ roter Paprika
3 EL Tomatenmark
1 EL Paprika edelsüß
Salz & Pfeffer
Chili
Sesamöl geröstet

Dip:

120 g Creme Fraiche
50 g passierte Tomaten
1 Spritzer Zitronensaft
Salz & Pfeffer
Chili
frisch gehackten Koriander nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

1. Für den Dip alles zusammen mischen und kaltstellen
2. Für die Empanadas Zwiebel und Pads hacken
3. Paprika in kleine Würfel schneiden
4. Zwiebel und Pad in Öl goldbraun bräunen
5. Roten Paprika und Tomatenmark dazugeben, kurz mitschwenken und mit Paprika edelsüß, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken
6. Zur Seite stellen
7. Backofen auf 160°C vorheizen
8. Aus dem Pizzateig Kreise mit 10 cm Durchmesser ausstechen
9. 1 EL der Füllung rein geben zu einem Halbmond zusammenfalten, den Rand zusammendrücken
10. Mit einer Gabel den Rand nochmals nachdrücken, auf ein Backblech mit Backpapier legen
11. Im Ofen ca. 15 min. bei 180 Umluft backen