



Lateinamerikanische Teigtasche

mit Rinderhack



30-40Min.



2 Personen

Ein leckerer Export aus der lateinamerikanischen Streetfoodküche sind diese gefüllten Teigtaschen. Die „Empanadas“ gibt es von Belize bis zum südlichen Zipfel Chiles in vielen Formen und mit unzähligen Füllungen. Wir haben uns für eine klassische Varianten mit saftigem Hackfleisch entschieden und servieren dazu eine frische Tomatensalsa.

Was du von uns bekommst

- 150g Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 70g Tomatenmark
- 10g frische Petersilie
- 1 grüne Paprika
- 2g geräuchertes Paprikapulver
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Packung Pizzateig ¹

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- große Pfanne
- Messbecher

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Kochtipp

Übrig gebliebene Füllung einfach über Nacht kalt stellen und am nächsten Tag mit 200-300ml Wasser oder passierten Tomaten zu einer Sauce einkochen und mit Pasta servieren.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 855.0kcal, Fett 30.5g, Eiweiß 39.3g, Kohlenhydrate 103.3g



1. Zwiebel schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in möglichst feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken.



2. Paprika schneiden

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 0,5cm große Würfel schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



3. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 3-4Min. anbraten.



4. Füllung fertigstellen

Die **Zwiebeln**, den **Knoblauch** und die **Paprika** zum **Fleisch** in die Pfanne geben und ca. 2-3Min. mitbraten. Das **Paprikapulver** und das **Tomatenmark** unterrühren, mit **50ml Wasser** ablöschen und alles 2-3Min. leicht einköcheln lassen. Anschließend ca. **1/3 der Petersilie** unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Teigtaschen füllen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in 8 Rechtecke schneiden. Die **Füllung** jeweils auf einer Hälfte eines Rechtecks verteilen, dann die andere Hälfte darüberklappen. Die Ränder mit einer Gabel oder den Fingern verschließen und die **Empanadas** ca. 12-15Min. im Ofen goldgelb backen. Für evtl. **übrige Füllung** siehe **Kochtipp** links!



6. Salsa zubereiten

Währenddessen die **Kirschtomaten** würfeln und mit der **restlichen Petersilie**, 1-2EL Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer **Salsa** mischen. Die **Empanadas** mit der **Tomatensalsa** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**