

Empanadas mit Ají und Avocado-Spalten

Für zwei Personen

Für die Empanadas:

125 g Weizenmehl	125 g Magerquark	75 g Butter
150 g gem. Hackfleisch	$\frac{1}{2}$ rote Paprika	125 g Zwiebeln
1 EL Butter	1 Ei	1 EL Rosinen
2 EL schwarze Oliven	2 EL Rohrzucker	1 TL Rosenpaprika
Salz	Pfeffer	

Für das Ají:

1 rote Zwiebel	6 Cocktailtomaten	1 Ajischote (rote Chilischote)
2 Limetten, davon Saft	$\frac{1}{4}$ Bund Koriandergrün	1 Prise Zucker
2 TL Maisöl	Salz	

Für die Avocado:

1 reife Avocado	1 Limette, davon Saft	$\frac{1}{4}$ Bund Koriander
Salz	Pfeffer	

Für die Empanadas:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Aus dem Mehl, 1 Prise Salz, Quark und Butter einen glatten Teig kneten und kühl stellen.

Für die Füllung Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Paprika halbieren, von den Kernen befreien und in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Paprika darin schmelzen.

Hackfleisch in wenig Öl anbraten. Ei in einem Topf mit Wasser hart kochen, abschrecken, schälen, abkühlen lassen und klein schneiden.

Rosinen in Wasser einweichen und ausdrücken. Oliven entsteinen und klein schneiden. Alle Zutaten vermischen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Teig ausrollen, Kreise ausstechen, die Füllung darauf geben, zu Halbmonden formen und den Rand mit angefeuchteten Fingern zusammendrücken. Empanadas auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, die Oberseite mit Wasser bestreichen und mit Rohrzucker bestreuen. Im Backofen 10-12 Minuten goldbraun backen.

Für das Ají:

Limetten halbieren und auspressen. Zwiebel schälen und klein schneiden. Tomaten und Koriander klein schneiden. Chili halbieren, entkernen und klein schneiden. Alles vermengen und mit Maisöl, Limettensaft, Salz und Zucker abschmecken.

Für die Avocado:

Limette halbieren und auspressen. Avocado schälen, das Fruchtfleisch in schmale Spalten schneiden und von beiden Seiten mit Limettensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Koriander zupfen.

Brigitte Vock am 03. Mai 2022