

Empanadas mit Guacamole Al Gusto

Für 4 Personen:

Teig:

100 g kalte Butter 250 g Mehl Salz

100 ml lauwarmes Wasser

Füllung:

250 g Rinderhackfleisch 1 mittelgroße Zwiebel 1 kl. rote Paprikaschote

2 mittelgroße Tomaten 2 EL Olivenöl 1 getrock. Chili

$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel 1 EL kernlose Rosinen Pfeffer, Salz

Die Butter in Stücke schneiden und mit dem Mehl und $\frac{1}{2}$ TL Salz mit den Fingern feinbröselig verreiben. Lauwarmes Wasser dazu geben und alles schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Dabei nicht zu lange kneten; sonst wird der Teig zäh. In Folie wickeln und 2 Stunden kühlen. Tomaten häuten, entkernen und hacken. Paprikaschoten von Kernen und Innenhaut befreien und klein schneiden. Zwiebel fein hacken. Öl erhitzen und alles zusammen anbraten, bis das Gemüse weich ist.

Hackfleisch dazu geben und anbraten, bis es braun und krümelig ist.

Die getrockneten Chili zerbröseln und mit dem Kreuzkümmel und den Rosinen in die Pfanne zum Hackfleisch dazu geben, würzen und weitere 10 Minuten köcheln lassen, dann zum Abkühlen beiseite stellen.

Den Teig in acht Kreise von 12 cm Durchmesser ausrollen. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Dabei die Füllung immer auf die eine Hälfte geben, dann die andere Hälfte darüber klappen und die Ränder andrücken. Im vorgeheizten Backofen (190 Grad Celsius) backen, bis die Pasteten goldbraun sind. Heiß servieren.

Christian Henze am 22. Februar 2019