

## Teigtaschen mit Hackfleisch

1 TL Olivenöl	250 g Hackfleisch	$\frac{1}{2}$ Zwiebel, gewürfelt
$\frac{1}{2}$ grüne Paprika, gewürfelt	$\frac{1}{2}$ rote Paprika, gewürfelt	$\frac{1}{4}$ Dose Tomatensoße
Kreuzkümmel	$\frac{1}{4}$ TL Cayennepfeffer	1 TL Knoblauch, gehackt
$\frac{1}{2}$ TL Oregano, getrocknet	Salz, Pfeffer	1 Pack. Mürbeteig, gekühlt
1 Ei, verquirlt		

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Hackfleisch hineinfüllen und circa zehn Minuten anbraten.

Zwiebeln und grüne Paprika dazugeben. Circa fünf Minuten braten.

Tomatensoße, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer, Knoblauch, Oregano, Salz und Pfeffer hinzugeben. Hitze etwas reduzieren und alles für circa 15 min.

köcheln lassen. Füllung aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3-4 mm dünn ausrollen. Daraus Kreise mit circa 10 Zentimetern Durchmesser ausstechen. Jeweils einen Teelöffel Füllung in die Mitte geben. Ei verquirlen und die Teigländer damit bestreichen. Teig so über die Füllung klappen, dass ein Halbkreis entsteht.

Ränder mit einer Gabel fest andrücken. Empanadas auf das Backblech legen und mit dem restlichen Ei bepinseln. Teigtaschen für circa 15 Minuten goldbraun backen.

NN am 05. November 2022