

Empanadillas

Zutaten:

2 P. Blätterteig
40 g Butter
4 gehackte Zwiebeln
4 Tomaten
1 gelbe Paprika
Salz, Pfeffer
2 hart gekochte Eier
2 Eier

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Zwiebeln fein würfeln. Tomaten und Paprika waschen und ebenfalls fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Tomaten- und Paprikawürfel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Ei pellen und klein hacken, dazu geben.
4. Blätterteig ausrollen und Kreise von ca. 15 cm Durchmesser ausstechen. Die Füllung auf eine Hälfte der Kreise geben. Die Ränder mit etwas Wasser befeuchten, überschlagen und fest andrücken. Eier verquirlen und die Teigtaschen damit bestreichen.

Backzeit: ca. 15 Minuten