Empanadas mit Salsa Verde

Zeit gesamt
1h 15min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Weizenmehl, Type 405	230 g
Salz	
Butter	30 g
Salami Aufschnitt	100 g
Paprika, rot	1 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Sonnenblumenöl	4 EL
Paprika, edelsüß	0.25 TL
Majoran, getrocknet	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Kapern	1 EL
Bio Limetten	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Basilikum, frisch	50 g
Petersilie, frisch	50 g
Gouda, gerieben	75 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, große Pfanne, Sieb, Nudelholz

1. In einer Schüssel Mehl, ½ TL Salz, Butter in Flöckchen und 100 ml lauwarmes Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Anschließend mit einem Küchentuch abgedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.

2. Inzwischen Salami fein würfeln. Paprika waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und fein würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und fein hacken.

3. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und vorbereitetes Gemüse darin ca. 5 Min. anbraten. Mit Paprikapulver, Majoran, Salz und Pfeffer würzen und Empanadasfüllung zum Abkühlen beiseitestellen.

4. Kapern in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Limette waschen, ca. 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Knoblauch halbieren, schälen und grob hacken. Basilikum und Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und grob hacken. In einem hohen Gefäß Kapern, Knoblauch und Kräuter mit 2–3 EL Öl fein pürieren und unterrühren. Limettenschale zugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas vom Limettensaft abschmecken.

5. Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und 12 Kreise (à ca. 12 cm Ø) ausstechen. Jeweils etwas Füllung in die Mitte geben und mit Käse bestreuen. Teig zu einem Halbkreis darüberklappen, Ränder mit einer Gabel gut festdrücken.

6. In einer tiefen Pfanne oder einem Topf 750 ml Öl auf hoher Stufe erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzlöffel Blasen aufsteigen. Empanadas darin portionsweise ca. 2–3 Min. von jeder Seite goldgelb frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Empanadas mit Salsa Verde warm oder kalt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	564 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	18 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	30 g