





Schnelle Empanadas de queso

 Zeit gesamt
35min

 Zubereitungszeit
15min

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Mozzarella	1 St.
Eier	1 St.
Öl	1 EL
Gouda, gerieben	100 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Paprika, edelsüß	
Blätterteig	1 St.

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch ebenfalls schälen und hacken. Mozzarella würfeln. Eier trennen.
2. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebeln mit Knoblauch ca. 2 Min. anbraten. Abkühlen lassen, mit Gouda und Mozzarella vermengen und mit Salz, Pfeffer, Paprika abschmecken.
3. Teig abrollen, Backpapier auf ein Backblech legen. Teig in 8 Rechtecke schneiden. Füllung in 8 Portionen teilen, mit den Händen zu Kugeln formen und daraufsetzen. Teig darüber jeweils zu einem Dreieck zusammenschlagen und die Ränder zusammendrücken. Dann die Ecken umbiegen und die Kante zwischen den Fingern wellenförmig formen, sodass halbkreisförmige Empanadas entstehen. Auf das Backpapier setzen.
4. Eigelb leicht verquirlen, Empanadas damit bepinseln und im Ofen ca. 15–20 Min. knusprig backen. Schnelle Empanadas de queso heiß oder lauwarm servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 514 kcal

Kohlenhydrate 32 g

Eiweiß 19 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 34 g
