

Thunfisch-Empanadas



Zutaten:

350 g Mehl
150 g Butter
2 TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer
2 Eier
1 Dose Thunfisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Paprika, rot
2 Tomaten
3 EL Olivenöl
1 EL Milch

Zubereitung

Mehl, Butter in Stückchen, Paprikapulver, Salz und 1 Ei mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Mind. 30 Minuten beiseite stellen. Inzwischen den Thunfisch abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Paprika putzen und in 1 cm große Würfel schneiden. Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, abschrecken, häuten und würfeln. Olivenöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Paprikawürfel dazugeben und unter Rühren 3 Minuten mitdünsten. Thunfisch und Tomatenwürfel unterheben, salzen und pfeffern. Teig ca. 2 mm dünn ausrollen. Aus dem Teig Kreise ausstechen. 1 Ei trennen, Teigkreise mit Eiweiß bepinseln und je 1 EL Füllung auf eine Hälfte geben. Andere Hälfte darüberklappen, Ränder mit einer Gabel zusammendrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb und Milch verschlagen, Empanadas damit bestreichen und im heißen Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.



Fisch

