



Empanadas

1 EL Olivenöl | 250 g Rindshackfleisch, mager | 1 Gemüsezwiebel |
2 Knoblauchzehen | 1 Peperoni, rot | einige Rosinen und Oliven |
Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Chilipulver | 2 gekochte Eier | 1 Kuchenteig, eckig | 1 Ei, zum Bepinseln

- 1 Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und das Fleisch anbraten. Die Zwiebel hacken, die Knoblauchzehen pressen und die Peperoni in kleine Würfel schneiden. Dazugeben und einige Minuten weiter braten.
- 2 Die Rosinen und Oliven fein hacken, begeben und zwei Minuten mitkochen; danach würzen.
- 3 Aus dem Kuchenteig acht runde Stücke (Durchmesser ca. 12 cm) ausstechen. Die Füllung in der Mitte verteilen und je ein Eiviertel drauflegen.
- 4 Die Teigränder anfeuchten, zuklappen und gut zusammenpressen.
- 5 Die Empanadas auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Ei bepinseln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten backen bis der Teig goldbraun ist.

Dazu passt ein knackiger Salat.