


Empanada mit Schweinsfilet

etwa 10 Stücke



etwas Übung erforderlich

 bis zu 40 Min.**Zutaten:****Tarteform:****Füllung:**

- 1 EL Olivenöl
- 150 g Schweinsfilets in Streifen
- Salz und Pfeffer
- 2 Stk. Zwiebeln gehackt
- 1 - 2 Stk. Knoblauchzehen gepresst
- 1 Stk. gelbe Peperoni in Würfeln
- 3 EL Tomatenpüree
- 2 TL Kapern
- 2 Stk. Tomaten in Würfeln
- 50 g Schinken in Würfeln
- Salz und Pfeffer, Paprika

Teig:

- 300 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 ½ EL Honig
- 1 Ei
- 4 EL Wasser, kalt
- 6 EL Olivenöl
- 75 g Butterflocken

Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 1 EL Wasser

1 Vorbereiten:

Tarteform oder Wähenblech (22 cm Ø) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen und bemehlen.

2 Füllung:

Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Schweinsfilet gut anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln, Knoblauchzehen und Peperoni Würfeln zugeben und ca. **5 Minuten** dünsten. Das Tomatenpüree, Kapern, Tomaten und Schinken zugeben und unter Rühren zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

3 Teig:

Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung machen. Salz, Honig, Ei, kaltes Wasser und Olivenöl zusammen vermischen und zum Mehl geben. Butterflockchen auf dem Teigrand verteilen. Von der Mitte aus zuerst mit dem Handmixer gut vermischen und dann von Hand zu einem glatten Teig verkneten. 2/3 des Teigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rondelle mit 26 cm Ø auswallen, in die vorbereitete Tarteform legen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Gemüsemasse auf den Teigboden geben und die Schweinsfiletstücke darauf verteilen. Überstehenden Teig über die Füllung schlagen und mit Wasser bestreichen. Den restlichen Teig zu einem Rondell von 22 cm Ø auswallen und auf die Füllung legen. Rand andrücken und überstehende Ränder abschneiden.

④ **Bestreichen:**

Eigelb zusammen verquirlen und die Empanada damit Wasser bestreichen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

Die Empanada auf der untersten Rille im vorgeheizten Ofen während ca. **30 Minuten** backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 30 Minuten

Kurz abkühlen lassen und warm servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Schinken kann durch Speck ersetzt werden.
- Anstelle von Schweinsfilet, Pouletbrust oder Fisch verwenden.