Empanadillas

Zutaten für 12 Stück:

450 g	*TK-Blätterteig (6 Scheiben)*

Für die Füllung:

30 g	*Zwiebeln*
3 g	*Knoblauchzehe*
120 g	*rote oder grüne Paprika*
250 g	*Hackfleisch, halb + halb*
	[Salz]
	schwarzer Pfeffer
	Paprikapulver
	Thymianblättchen
	Rosmarinnadeln

Zum Bestreichen:

1	*Eigelb*
3–4 EL	*Wasser*

Zubereitung:

1. *Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen. Zwiebeln und Knoblauchzehe fein hacken.*
2. *Paprika in 1/2 cm große Würfel schneiden, blanchieren, danach in Eiswasser geben und gut abtropfen lassen.*
3. *Alle Zutaten für die Füllung miteinander vermengen und würzen.*
4. *Jede Blätterteigscheibe zur doppelten Größe ausrollen und halbieren. Die Fleischmasse in 12 Portionen teilen und in die Mitte aller Blätterteigstücke setzen.*
5. *Eigelb mit Wasser verquirlen und die Teigränder damit bestreichen. Zu Dreiecken zusammenfalten und die Ränder mit dem Messerrücken fest aufeinander drücken.*
6. *Empanadillas auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit restlichem Eigelb bestreichen.*
7. *Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C in etwa 20 Minuten goldbraun backen.*

Tipps von Frau Huberta Eder, Gießen:

- ***Schmeckt auch Gästen sehr gut.***

Nährwerte für ein Stück:

Energie	*230*	*kcal*
Eiweiß	*6*	*g*
Fett	*16*	*g*
Kohlenhydrate	*14*	*g*
BE	*1*	
Kalium	*100*	*mg*
Phosphor	*60*	*mg*