



ZUTATEN (für 16 Stk.)

Für den Teig:

500 g	KOMEKO KNUSPERLUST
150g	Butter oder Schmalz
1 TL	Salz
200 ml	Wasser (lauwarm)

Für die Füllung:

500 g	gemischtes Hackfleisch
1	große Zwiebel, fein gehackt
1	rote Paprika, fein gewürfelt
2	hartgekochte Eier, gewürfelt
2 TL	Paprikapulver (süß)
1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Oregano
	Salz und Pfeffer nach Geschmack
1 EL	Pflanzenöl zum Braten

Zum Bestreichen:

1	Ei, verquirlt
---	---------------



ZUBEREITUNG

1. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. KOMEKO Knusperlust und Salz in eine Schüssel geben. Butter in kleinen Stücken hinzufügen und zu einer krümeligen Mischung verarbeiten. Nach und nach lauwarmes Wasser hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die gehackte Zwiebel darin glasig dünsten. Die gewürfelte Paprika hinzufügen und mitbraten, bis sie weich ist. Das Rinderhackfleisch dazugeben und unter Rühren anbraten, bis es vollständig durchgegart ist. Mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die gewürfelten hartgekochten Eier untermischen. Füllung abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Kreise von etwa 10-12 cm Durchmesser ausstechen.
4. Einen Esslöffel der Füllung in die Mitte jedes Teigkreises geben. Den Teig über die Füllung klappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken, um die Empanadas zu verschließen.
5. Die geformten Empanadas auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit verquirltem Ei bestreichen, um eine goldbraune Kruste zu erhalten.
6. Die Empanadas im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Anschließend leicht abkühlen lassen und servieren.

