

Seit 1880

Heinrichsthaler
KÖNIGLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

Mein Stück Natur.

SPANISCHE EMPANADAS

mit
DER RADEBERGER
Bärlauch

SNACK &
PARTYHITS

ZUTATEN

Für den Hefeteig:

500 g Mehl eurer Wahl
12 g frische Hefe
300 ml Milch
8 EL Olivenöl
2 TL Salz

Für die Füllung:

400 g gekochte Kartoffeln
(bestenfalls vom Vortag)
200 g Crème fraîche
150 g Heinrichsthaler Gouda
Reibekäse
100 g DER RADEBERGER
Bärlauch in Scheiben
Salz, Pfeffer, Muskat

Für den Tomatensalat:

500 g Tomaten
1 Peperoni
2 Knoblauchzehen
Saft einer 1/2 Zitrone
3 EL Olivenöl
0,5 TL Zucker
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

ca. 35 min

*Guten
Appetit!*

ZUBEREITUNG

Vorbereitung:

1. **Kartoffeln:** Im Idealfall am Vortag kochen. Solltet ihr die Kartoffeln frisch kochen, lasst sie für mindestens 2 Stunden ruhen. So lassen sie sich besser verarbeiten und sind leichter verdaulich.
2. **Hefeteig:** 300 ml Milch mit der Hefe verrühren und für mindestens 10 Minuten stehen lassen. Danach Olivenöl, Salz und Mehl dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Der Teig sollte nun zugedeckt mindestens 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen.
3. **Tomatensalat:** Tomaten und Knoblauchzehen in kleine Würfel schneiden und die Peperoni in feine Streifen. Alles mit Olivenöl, Zitronensaft, Zucker und etwas Salz und Pfeffer vermengen und ebenfalls für mindestens 1 Stunde ziehen lassen. So garantiert ihr einen intensiven Geschmack.

Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Den Bärlauch-Käse halbieren und in feine Streifen verarbeiten. Jetzt den Reibekäse und den Bärlauch-Käse zu den Kartoffelwürfeln in eine Schüssel geben, würzen und mit Crème fraîche gut vermengen.

Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einer kleinen Schüssel oder einem ähnlichen Gegenstand mit einem Durchmesser von ca. 12 cm ausstechen. Die Teig-Kreise direkt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Jetzt ca. 1 bis 2 EL der Kartoffelmasse auf die untere Hälfte der Teig-Kreise geben. Darauf achten, dass ringsum etwa 5 mm Rand frei bleiben. Anschließend die obere Hälfte darüber klappen und die Ränder leicht mit einer Gabel andrücken.

Die Teigtaschen in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen schieben. Für eine appetitliche, goldbraune Färbung die Empanadas nach ca. 10 Minuten mit einer Eigelb-Milch-Mischung bestreichen. Danach für weitere 10 Minuten backen.

Die Empanadas aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Die spanischen Teigtaschen zusammen mit dem Tomatensalat servieren und schmecken lassen!

¡Buen provecho!

Weitere köstliche Rezepte & Anregungen findet ihr hier: heinrichsthaler.de/kochen-snacken/