



Blätterteig Empanadas mit Guacamole

Steps: 8

Difficulty Grad: Medium

Ingredients

4 Portions

10 Sch.	Blätterteig (tiefgekühlt)	1	rote Paprika
1	rote Zwiebel	200 g	Feta
1	Aubergine	1	rote Chili
4 Zehen	Knoblauch	2 EL	Tomatenmark
	Olivenöl	1	Eigelb
1 EL	Milch	2	Avocados
1	Strauchtomate	1	Limette
1 EL	Koriander		Kreuzkümmel
	Salz, Pfeffer		

Instructions

Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch und Chili fein hacken und in Olivenöl anschwitzen.

Paprika und Aubergine in kleine (ca. 0,5 cm) Würfel schneiden und mitdünsten. Kreuzkümmel und Tomatenmark hinzugeben und kurz mitbraten.

Mit etwas Wasser ablöschen, so dass sich alles gut bindet und vermischt. Masse abkühlen lassen und dann Feta zerbröseln dazu geben und untermengen. Alles mit Salz und Pfeffer und Schuss Limettensaft abschmecken.

Etwa Untertassen große Kreise aus dem Blätterteig ausstechen und mit einem EL der Masse belegen.

Eigelb und Milch verrühren.

Etwas Eigelb-Milchmix als Halbkreis an den Rand pinseln um die Empanada zu verschließen. So alle Empanadas herstellen.

Am Ende Oberseite mit Ei-Milch bepinseln und im Ofen bei 200 Grad backen.

Avocado mit der Gabel zerquetschen und mit gehacktem Koriander, Schuss Olivenöl, Schuss Limettensaft, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken. Mit Strauchtomaten dekorieren.