Argentinische Empanadas mit Kartoffel-Käse-Füllung



Empanadas sind gefüllte Teigtaschen, die sich sowohl in Spanien, in Mittel- und Südamerika als auch auf den Philippinen großer Beliebtheit erfreuen. Hier als Empanadas Argentina mit vegetarischer Kartoffel-Käse-Füllung und im Backofen gebacken.

12-14 Stück

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit:
Backzeit: 12 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 250 g Mehl
- 1 TL Salz
- 50 g kalte Butter, gewürfelt (alternativ Schweinefett)
- 110 ml kaltes Wasser

Für die Füllung

200 g Kartoffeln, geschält, gekocht, in kleine Würfel geschnitten
125 g Emmentaler, gerieben
100 g Crème fraîche
1 ½ EL Petersilie, gehackt
1 EL Schnittlauch, gehackt
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zum Bestreichen

1 EL Wasser
1 Eigelb

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Salz und Butterwürfel in eine Schüssel geben und mit den Händen zu feinen Krümeln verreiben.
2. Das Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie verpackt für 30 Minuten in der den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 250 °C Umluft vorheizen.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
5. Für die Füllung die gewürfelten Kartoffeln mit Crème fraîche, Käse. Petersilie und Schnittlauch mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Geschmack würzen.
6. Nach der Kühlzeit den Teig ausrollen und 12-14 Kreise (ungefähr 12 cm Ø) ausstechen.
7. Zum Füllen einen Teigling in die Hand (zwischen Daumen und Zeigefinger legen) nehmen, die Füllung mit einem Teelöffel in der Mitte verteilen. Die Taschen verschließen indem die Ränder angedrückt werden. Ich habe sie mit den Zinken einer Gabel zusätzlich zusammengedrückt.
8. Die Taschen auf ein Backblech legen.
9. Eigelb mit Waser verrühren und die Teigtaschen damit bestreichen.
10. Für ca. 12 Minuten backen.