

Feurige Hähnchen-Empanadas mit Jalapeño-Käsefüllung

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Stück

Für die Teigtaschen

500 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Salz
180 g Butter
250 ml kaltes Wasser
100 ml Wasser (zum Bestreichen)

Für die Füllung

1 Esslöffel Olivenöl
200 g Hähnchenbrustfilet
3 Jalapeños
100 g Frischkäse
2 Esslöffel saure Sahne
2 Esslöffel Mais
100 g geriebener Käse
1 Prise(n) Salz
1 Prise(n) Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft
1 Handvoll Petersilie
1 Ei

Living la vida loca – von lateinamerikanischem Lebensgefühl können diese knusprigen Teigtaschen ein

Liedchen trällern. Sie stehen nämlich nicht nur in Spanien als Tapas auf dem Tisch, sondern werden von Argentinien bis Kolumbien in ganz Südamerika gerne vernascht.

Empanadas sind wie kleine Wundertüten: die Überraschung versteckt sich im Inneren. Auch wenn die halbmondförmigen Teigtaschen von außen fast immer gleich aussehen, gibt es rund um den Globus unzählige Varianten, sie zu füllen. In meinen kleinen Wundertaschen steckt eine feurige Hähnchenfüllung mit Jalapeños, Mais und Käse.

- 1 -

In einer großen Rührschüssel Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Butter mit dem Knethaken der Küchenmaschine oder von Hand in die Mehlmischung einarbeiten, bis das Ganze eine krümelige Konsistenz hat. Kaltes Wasser dazugeben und weiterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig im Kühlschrank mindestens eine halbe Stunde kaltstellen.

- 2 -

Für die Füllung zunächst Öl in einer Pfanne erhitzen. Hähnchenbrust von beiden Seiten ca. 4 Minuten anbraten, bis das Fleisch gar ist. Aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen.

- 3 -

Jalapeños waschen und in feine Ringe schneiden. In einer Schüssel Frischkäse mit saurer Sahne verrühren. Jalapeños, Mais und geriebenen Käse unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Hähnchenbrust in kleine Stücke schneiden. Petersilie waschen, grob hacken und zusammen mit dem Hähnchen unter die Füllung mischen.

Feurige Hähnchen-Empanadas mit Jalapeño-Käsefüllung

- 4 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Teig aus dem Kühlschrank holen und halbieren. Die Hälfte des Teigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Mithilfe einer Schale oder einer Tasse ca. 10 cm große Kreise ausstechen. Teigreste zusammen mit dem übrigen Teig ausrollen und erneut Kreise ausstechen. Fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.

- 5 -

Ei in einer kleinen Schale verquirlen. Eine weitere Schale mit Wasser füllen.

- 6 -

Je einen Esslöffel der Füllung mittig auf den Teigkreisen platzieren. Einen Pinsel oder Finger verwenden und die Ränder der Kreise mit Wasser befeuchten. Zusammenklappen, sodass eine halbmondförmige Tasche entsteht. Teigränder mithilfe einer Gabel zusammendrücken.

- 7 -

Empanadas auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Mit Ei bepinseln und ca. 20 Minuten in den Backofen geben. Die Teigtaschen sollten goldbraun und knusprig sein.