

Empanadas - gefüllte Pasteten



Menge, Zutaten	Zubereitung
Füllung: 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 150 g Hackfleisch 1 EL Kidneybohnen 1 EL Maiskörner 1 Mozzarella 5 schwarze Oliven ½ Paprikaschote etwas Chilipulver 1 Dose Tomatenpüree 1 TL Brühenpulver	klein würfeln, andünsten mitdünsten zugeben und anbraten alle Zutaten klein geschnitten zur Pfanne geben, würzen, köcheln lassen, sodass die meiste Flüssigkeit verdunstet ist abschmecken
Vegetarisch: statt Hackfleisch: 1 Paprika, gewürfelt 1 Zucchini, gewürfelt	
1 Rezept Quark-Ölteig	ausrollen, Kreise ausstechen, füllen, zuklappen, mit der Gabel am Rand zudrücken Backen: BT 180 °C BZ 20 - 25 Min.

Quark-Ölteig

Menge / Zutaten	Zubereitung
250 g Quark 7 EL Öl 1 TL Salz 7 EL Milch 375 g Mehl 1 Päck. Backpulver	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alle nassen Zutaten in einer Rührschüssel verrühren (Knethaken) 2. Trockene Zutaten unterkneten, evtl. noch etwas Milch zugeben 3. Teig auswellen 4. Auf Blech (Backpapier) legen 5. Füllen oder belegen