



Amistad

heißt Freundschaft

Bolivienpartnerschaft der Katholischen
Jugend im Bistum Trier

Empanadas

Zutaten:

- 2 Pakete tiefgekühlter Blätterteig
- 50 gr. durchwachsener Speck
- 1 EL Butter
- Salz
- Nelkenpfeffer
- 12 gefüllte grüne Oliven
- 2 Eier
- 1 große Zwiebel
- 200 gr. Beefsteakhack
- Pfeffer
- Paprika
- 5 EL Rosinen

Empanadas sind gefüllte Teigtaschen, die man am Mittag oder Abend essen kann. Blätterteig auftauen lassen. Backofen auf 220 Grad vorheizen. Eier in 8 Minuten hartkochen. Speck würfeln. Die geschälte Zwiebel auch. In der erhitzten Butter glasig rösten. Fleisch zufügen und gut durchbraten. Gewürze zugeben und kräftig abschmecken. 1 EL Wasser über das Fleisch geben. Eier und Oliven grob hacken. Mit den gewaschenen, abgetropften Rosinen in die Fleischmasse geben. Noch einmal abschmecken. Auf die Hälfte jedes Blätterteig-Rechtecks (ihr wisst ja, Blätterteig gibt es in ausgerollten, rechteckigen Scheiben) den Fleischteig verteilen. Rand mit Wasser bestreichen. Die andere Hälfte darüberschlagen und andrücken. Das ganze sieht aus wie schmale Taschen.

Backzeit: 20 Minuten

Elektroherd: 220 Grad

Gasherd: Stufe 5 oder $\frac{1}{2}$ große Flamme