

Empanadas Argentinas

500 kg Hackfleisch
Zwiebeln, Menge nach Gusto
Salz
Paprika scharf & süß
Kuchenteig
Ei
Schwarze Oliven
Weinbeeren

Zwiebeln glasig braten dann Hackfleisch dazu geben bis es durch ist. Würzen mit Salz, scharfem Paprika und viel süßem Paprika. Auskühlen lassen und danach einen Tag im Kühlschrank stehen lassen.

Teig mit einer runden Form ausstechen (ca. 10cm Durchmesser). Ein Kaffeelöffel Fleisch darauf häufen, ein bisschen fein gehackte Oliven, und einige Eierstücken, nach Belieben eine Weinbeere. Teig schliessen damit es die Form eines D erhält, den Rand mit der Gabel festdrücken.

Backen bei 230° ~^ 20 Minuten

Dazu passt: Karottensalat mit Weinbeeren

Und nun kann dieser leckere Festschmaus starten: Que aproveche!