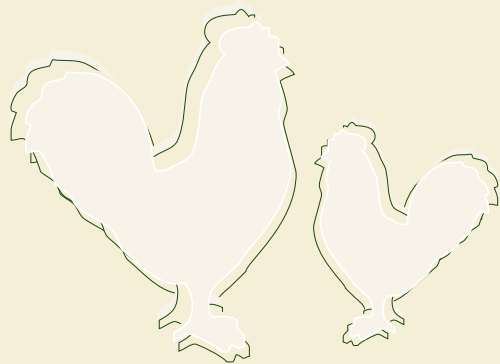
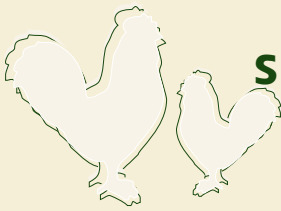




SPANISCHE EMPANADA
mit Hähnchen



Landgeflügel



SPANISCHE EMPANADA

mit Hähnchen

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Hähnchenoberkeulenfleisch oder Geschnetzeltes aus dem Brustfilet (mit Oberkeulenfleisch wird die Empanada saftiger!)
- 1 große Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 30 g Pinienkerne
- 5 getrocknete Datteln
- Bund frische Petersilie
- 1 hart gekochtes Ei, gewürfelt
- Harissa Paste (Gewürzregal) – alternativ: reichlich Paprika scharf und Kreuzkümmel
- 1 Rolle fertigen Blätterteig aus dem Kühlregal
- 1 Eigelb oder etwas Pflanzenöl



Zubereitung:

Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne leicht anrösten und beiseite stellen. Das Hähnchenfleisch mit einem scharfen Messer in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne mit Olivenöl glasig dünsten und das Fleisch dazugeben. Scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Harissapaste nach Geschmack würzen. Datteln und Petersilie fein hacken. Zusammen mit dem Ei und den Pinienkernen zum Fleisch geben. Final abschmecken.

Den Blätterteig ausrollen und in 2 ungleiche Stücke schneiden. Das größere Stück in eine Tarteform oder Auflaufform legen. Boden und Seiten müssen komplett ausgekleidet sein. Die Füllung hineingeben und mit dem kleineren Teigstück abdecken. Die Nahtstellen durch leichtes Andrücken miteinander verbinden. Mit einer Gabel kleine Löcher in den Teig stechen und mit Eigelb oder Pflanzenöl bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Umluft ca. 25 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen in Stücke schneiden.

Dazu passen Reis, Bulgur oder Couscous Salate oder Kartoffelbeilagen.

Tipp: Mit kleinen TK-Blätterteigplatten können ganz einfach Mini-Empanadas als Fingerfood gezaubert werden. Nach Verpackungsanleitung backen.