

Rezept

Spanische Empanadas mit Kartoffel-Käse-Füllung und Tomatensalat



Quelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für 10 bis 15 Stück:

Für den Hefeteig:

500 g Mehl
1 Würfel frische Hefe
300 ml Milch
8 EL Olivenöl
ca. 2 TL Salz

Für die Füllung:

400 g gekochte, festkochende Kartoffeln
200 g Crème Fraîche
250 g geriebener Emmentaler
Salz & Pfeffer
etwas Muskat

Für den Tomatensalat:

500 g Tomaten
1 Peperoni
1 bis 2 Knoblauchzehen
½ Zitrone, Saft davon
3 EL Olivenöl
½ TL Zucker
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Für den **Teig** die Hefe zerkrümeln und diese in einer großen Schüssel mit der lauwarmen Milch vermengen. 10 Minuten stehen lassen und im Anschluss Olivenöl, Mehl und Salz hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten – er sollte nicht mehr kleben, ggf. etwas mehr Mehl hinzufügen.

Den Teig mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und gehen lassen. Optimal sind 2 Stunden.

Für den **Tomatensalat** die Tomaten waschen und in sehr kleine Würfel schneiden, ebenso wie die Peperoni. Den Knoblauch sehr fein hacken oder durch die Presse drücken, mit Olivenöl und dem Saft der halben Zitrone verrühren. Die Zutaten mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, Tomatenwürfel hinzufügen und gründlich mischen. Der Salat sollte danach etwas länger durchziehen.

Für die **Füllung** die gekochten Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, Käse und Crème Fraîche hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen und gründlich vermengen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Rezept

Den Teig füllen:

Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal gründlich durchkneten und anschließend dünn ausrollen.

Mit einer kleinen Schüssel oder einer Frischhaltedose Kreise mit circa 12 Zentimeter Durchmesser ausstechen. Jeweils auf die eine Hälfte der Kreise etwas von der Kartoffel-Käse-Füllung geben, dabei am Rand etwas Platz lassen.

Jetzt die Seite ohne Füllung darüber klappen und die Kanten mithilfe einer Gabel „versiegeln“. Die gefüllten Empanadas etwa 20 Minuten lang backen und anschließend warm mit dem Tomatensalat servieren.

Extra-Tipp: Mit einem verquirlten Ei eingepinselt bekommen die Empanadas eine schön glänzende und gebräunte Oberfläche.

Das Rezept für die spanischen Empanadas, inklusive Videoanleitung, gibt es auch online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/spanische-empanadas-mit-kaese-kartoffel-fuellung-und-tomatensalat>

Weitere leckere Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Fischer
E-Mail: fischer@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank