

## AG221-24\_Sa1\_Mi\_Empanadas von Amine Arezki

Mengen für 10 Personen

2.0 g Schalotte	Stück
2.0 Stück Knoblauchzehen	
1.0 g Peperonchini	Stück
300 g Soja Granulat (wie Hack)	
4.5 cl Olivenöl	3 EL
0.15 g Paprika	1TL ?
200 g Spinat	
520 g Kuchenteig	1 Stück. rechteckig

Schalotten, Knoblauch und Peperoncino hacken. Mit dem Plant based-Gehackten im Öl ca. 5 Minuten braten. Mit Paprika und Salz abschmecken. Spinat dazugeben und köcheln lassen, bis er zusammenfällt. Kühl stellen. Backofen auf 180 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Aus dem Teig Rondellen à 12 cm Ø ausstechen. Restlichen Teig zusammenfügen, auswallen und weitere Rondellen ausstechen. Auf jede Rondelle ca. 2 EL Füllung geben. Ränder mit etwas Wasser bepinseln. Teig zusammenklappen, Ränder festdrücken. Empanadas auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen.