# AG221-24_Sa1_Mi_Empanadas von Amine Arezki

Mengen für 30 Personen

| | |
|---|---|
| 6.0 g Schalotte | Stück |
| 6.0 Stück Knoblauchzehen | |
| 3.0 g Pepperonchini | Stück |
| 900 g Soja Granulat (wie Hack) | |
| 1.35 dl Olivenöl | 3 EL |
| 0.45 g Paprika | 1TL ? |
| 600 g Spinat | |
| 1.56 kg 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.