AG221-24_Sa1_Mi_Empanadas von Amine Arezki

Mengen für 40 Personen

8.0 g Schalotte	Stück
8.0 Stück Knoblauchzehen	
4.0 g Pepperonchini	Stück
1.2 kg Soja Granulat (wie Hack)	
1.8 dl Olivenöl	3 EL
0.6 g Paprika	1TL ?
800 g Spinat	
2.08 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.