

## Gemüse Empanadas



Zutaten:	Zubereitung:
<b>Teig:</b> 400 g Mehl	in eine Schüssel sieben
1 gestrichener Eßl Salz	
100 g Butter	in Flocken dazugeben. Mit den Fingern zügig zu einer krümeligen Masse verarbeiten
200 l kaltes Wasser	dazugeben und vermengen. Den Teig flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt für 30 Min in den Kühlschrank geben.
<b>Füllung:</b> 1 rote Zwiebel	fein hacken
1 Knoblauchzehe	ebenfalls fein hacken
1 Möhre	schälen, in feine Streifen hobeln
1 Zucchini	waschen, ebenfalls in feine streifen hobeln
100 g Mais	aus der Dose spülen und abtropfen lassen. Das Gemüse nacheinander in

1 Eßl Olivenöl	anschwitzten. Mit
Salz, Pfeffer, Paprikapulver	abschmecken. Anschließend das Gemüse abkühlen lassen. Den Teig portionsweise dünn auswellen und Kreise von 10 cm Durchmesser ausstechen.
1 Ei (in Eiweiß und Eigelb trennen)	trennen. Mit dem Eiweiß die Teigränder bestreichen. Einen geh. Teel Gemüse auf den Teig geben. Zusammenklappen und mit einer Gabel die Ränder zusammendrücken. Die Empanadas auf ein Blech mit Backpapier legen. Das Eigelb mit wenig Wasser verrühren und die Empanadas damit bestreichen.

<b>Temperatur:</b>	180 Grad Umluft
<b>Backzeit:</b>	30 Minuten

Creme fraiche oder Joghurt	und
grünes Pesto	zu den Empanadas reichen.



**Tipp:** Sie können unter die Füllung auch zum Schluß Schafskäse bröckeln oder klein gewürfelten Speck mit anbraten. Die Empanadas sind toll zum Mitnehmen für Freibad oder zum Picknick.