

# Spanische Empanadas mit Pouletbrust und Chorizo



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h 5 min

 Aktivzeit: 1 h 5 min

 Einfach



## Zutaten

für 12 Stück

### Teig

**200 g** feines Maismehl

**200 g** Weissmehl

**1 TL** Salz

**200 g** weiche Butter

**1** Ei

**1** Eigelb

**80 ml** Wasser

### Glasur

**1** Eiweiss

**2 EL** Milch

Salz

### Füllung

**400 g** Brust vom Schweizer Poulet

**1** Zwiebel

**1** Knoblauchzehe

**100 g** Chorizo

**40 g** Mandeln

**3 Zweige** Zitronen-Thymian

**2 EL** HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl

Salz

Pfeffer aus der Mühle

**150 g** Ziegenfrischkäse

## Nährwerte

1 Stück (ohne gemischter Salat) enthält ca.:

**389** kcal

**17 g** Eiweiss

**24 g** Kohlenhydrate

**25 g** Fett



enthält Gluten



enthält Laktose

**Pouletfleisch: viele Proteine und B-Vitamine – wenig Fett**

Pouletfleisch enthält viele wertvolle Nährstoffe und ist leicht verdaulich.

## Zubereitung

- 1 Mehle und Salz in einer Schüssel mischen, Butter in kleinen Stücken dazugeben und mit dem Knethaken zu einem krümeligen Teig verkneten. Das Ei, das Eigelb und nach und nach das Wasser untermischen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. 30 Minuten kühl stellen.
- 2 Für die Glasur alle Zutaten in einer Schüssel verquirlen.
- 3 Teig portionenweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und grosse Kreise von ca. 10 cm Durchmesser ausstechen.
- 4 Für die Füllung Pouletbrust in sehr feine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Chorizo fein würfeln, Mandeln grob hacken. Thymian von den Stielen zupfen.
- 5 Öl in einer grossen Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Pouletbrust, Zwiebel und Knoblauch zugeben und unter Rühren 3–4 Minuten braten. Hitze auf kleine Stufe reduzieren. Chorizo, Mandeln und Thymian zugeben.
- 6 Alles kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und vom Feuer nehmen. Ziegenfrischkäse zugeben und alles gut verrühren.
- 7 1 EL Füllung auf eine Teighälfte legen, Teigrand mit Wasser bestreichen und zu Halbkreisen falten.
- 8 Die Ränder gut verschliessen und mit einer Gabel zusammendrücken.
- 9 Mit der Glasur bestreichen und im Ofen bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) 20–25 Minuten goldgelb backen.

Dazu passt ein gemischter Salat aus Maiskörnern, Peperoni, Endivien und Peterli.