

Mediterrane Topfen-Empanadas



Zutaten

(für ca. 30 Stück)

für den Topfenteig:

260 g Dinkelmehl
250 g Magertopfen
140 g kalte Butter
1 TL Salz
etwas Rosmarin

für die Füllung:

1 kleine Zucchini
1 kleine Melanzani
½ Knoblauchzehe
italienische Kräuter
Salz
Olivenöl

Ei zum Bestreichen

für den Dip:

125 g Sauerrahm
125 g Joghurt
½ Knoblauchzehe
italienisches Gewürz
Salz



Zubereitung

1. Für den Topfenteig alle Zutaten mit dem K-Haken der Kenwood Küchenmaschine bzw. mit der Hand zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Zucchini und Melanzani für die Füllung sehr klein schneiden bzw. mit dem Kenwood Multi-Zerkleinerer klein würfeln. Olivenöl in eine Pfanne geben und die Gemüsewürfel anbraten. Mit Salz, frischem Knoblauch und italienischen Kräutern bzw. Gewürzmischung würzen. Abschmecken und etwas auskühlen lassen.
3. Den Ofen auf 200 °C Heißluft vorheizen.
4. Den Topfenteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Oberfläche ausrollen. Mit einem Glas Kreise ausstechen und in die Mitte je ca. einen Teelöffel vom Zucchini-Melanzani-Gemüse geben.
5. Den halben Rand leicht mit etwas Wasser bestreichen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken.
6. Die Teigtaschen auf ein, mit Backpapier belegtes, Backblech legen, mit einem verquirlten Ei bestreichen und für ca. 15 Minuten goldbraun backen.
7. Für den Dip alle Zutaten in eine Schüssel geben, Knoblauch pressen und unterrühren und mit Salz abschmecken. Zu den mediterranen Topfen-Empanadas servieren.