



Argentinische Empanadillas

Zutaten

- 400 g Mehl
- 100 g Maisgrieß
- 6 EL THOMY Reines Rapsöl
- 50 g zerlassene Butter
- 4 EL Weißwein
- 450 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Salz
- etwas Zucker
- 40 g Frühlingszwiebeln
- 50 g Zwiebeln
- 140 g Mais
- 200 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Beutel MAGGI Fix für Chili con Carne

Zubereitung

1. In einer Schüssel 400 g Mehl, Maisgrieß, 4 EL THOMY Reines Rapsöl, Butter, Weißwein, 250 ml Wasser, Salz und Zucker miteinander vermengen und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Für die Füllung Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Mais abtropfen lassen.
3. In einer Pfanne 2 EL THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Hackfleisch und die Zwiebel zugeben und anbraten. 200 ml Wasser zugießen. MAGGI Fix für Chili con Carne einrühren und zum Kochen bringen. Mais und Frühlingszwiebeln zugeben und bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen.
4. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
5. Den Teig aus dem Kühlschrank holen und auf einer mit etwas Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Mit einer Tasse ca. 8 cm große Kreise ausstechen. Jeweils auf eine Teighälfte einen Esslöffel der Füllung geben, die Teigränder aufeinander legen und mit den Fingern gut festdrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen ca. 15 Min. backen. Dazu passt MAGGI Internationale Würzsauce Texicana Salsa.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	14 g
Energie	121 kcal
Fett	5 g
Protein	3 g

🕒 80 Minuten

⊕ 28 Stück