

Fingerfood

## **Empanadas mit Hähnchenfüllung**

ca. 20 kleine Teilchen

### **Zutaten**

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 100g grüne Oliven mit Mandeln, 30 g getrocknete Tomaten in Öl, 250 g Hähnchenfilet, 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 2 Stiele glatte Petersilie, 250 g Magerquark, 75 ml Milch, 75 ml Öl, 3 Eier, 400 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, Backpapier



### **Zubereitung**

Füllung:

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Oliven grob hacken.
3. Tomaten abtropfen lassen und fein schneiden
4. Fleisch waschen, trocken tupfen und in sehr kleine Würfel schneiden
5. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin 2-3 Minuten anbraten und dabei wenden.
6. Zwiebel, Knoblauch, Tomaten und Oliven dazugeben und ca. 5 Minuten mitbraten.
7. Mit Salz und Pfeffer würzen
8. Petersilien waschen, fein hacken und dazugeben.
9. Füllung abkühlen lassen.

Teig:

10. Quark, Öl, Milch, 1TL Salz und 1 Ei mit dem Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. 400 g Mehl und Backpulver darübersieben und mit den Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
11. Teig auf ein wenig Mehl 3-4 mm dünn ausrollen. Mit einer Tasse (ca. 10 cm Durchmesser) Kreise ausstechen. Jeweils 1-2 EL Füllung darauf verteilen. Rand lassen. Zum Halbkreis zusammenklappen, die Ränder nach oben biegen und so die Empanadas verschließen.
12. Backofen vorheizen auf 200°C Umluft.
13. Empanadas auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche legen.
14. Teigtaschen mit dem verquirlten Eiern bestreichen.

### **Zeitbedarf**

Vorbereitung: 1 Stunde

Backzeit: 15 - 20 Minuten

### **dazu paßt**

grüner Salat, Sour Cream