

# EMPANADA TOFULIA BERLINÉS



Für den Teig:

- 380g Mehl
- 150g vegane Butter
- 120ml Wasser
- 1 TL Salz

Für die Füllung:

- 120g Tofu
- 60-120ml Rapsöl
- 1/2 Zwiebel
- 1 Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Paprikapulver
- 2 TL Thymian
- 1/2 TL Chilipulver
- 1 TL Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Mixe alle Zutaten für den Teig mit Gabel und Händen. Forme die Masse zu einem Teigball und stelle ihn 20 Min. kalt. Für die Füllung die entsprechenden Zutaten klein schneiden und 5-8 Min. anbraten. Den Teig nach 20 Min. aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen (ca. 5mm Höhe) und ca. 10cm große Kreise ausstechen. Jeweils ca. 1 Esslöffel der Füllung auf die Teig-Kreise verteilen, Teig-Kreise einklappen und mit der Gabel den Teig festdrücken. Empanadas mit etwas Öl bestreichen. Verteile die Empanadas auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech und backe sie auf mittlerer Schiene ca. 15-20 Min. Danach die Grillfunktion anstellen und die Empanadas für ca. 5 Min. auf der obersten Schiene fertig garen. Alternativ kannst du die Empanadas für ca. 5 Min. noch in Öl in einer Pfanne ausbacken.



# EMPANADA TOFULIA BERLINÉS - DIP



1/2 Zwiebel  
1/2 Paprika  
1 Knoblauchzehe  
1/2 TL Kreuzkümmel  
Handvoll Koriander  
60g eingeweichte oder  
Angeröstete Sonnenblumenkerne  
4EL Öl  
1/2 Zitrone  
Salz, Pfeffer

Für den Dip die Zwiebeln, die Paprika und die Knoblauchzehen kleinschneiden und 5-8 Minuten in einer Pfanne anbraten, mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Zusammen mit den anderen Zutaten in einem Mixer vermengen und abschmecken. Richte alles schön zusammen an.

