

# EMPANADA TOFULIA BERLINÉS



## Für den Teig:

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

## Für die Füllung:

120 g Tofu  
60-120 ml Rapsöl  
½ Zwiebel  
1 Paprika  
2 Knoblauchzehen  
1 TL Paprikapulver  
2 TL Thymian  
½ TL Chilipulver  
1 TL Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Mixe alle Zutaten für den Teig, forme anschließend aus der Masse einen Teigball und stelle ihn 20 Minuten kalt. Für die Füllung die entsprechenden Zutaten klein schneiden und 5-8 Minuten anbraten.

Den Teig nach 20 Minuten aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen (circa 5 mm Höhe) und circa 10 cm große Kreise ausstechen. Jeweils 1 Esslöffel der Füllung auf die Teigkreise verteilen, Teigkreise einklappen und mit der Gabel den Teig festdrücken. Empanadas mit etwas Öl bestreichen.

Verteile die Empanadas auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech und backe sie auf mittlerer Schiene circa 15-20 Minuten. Danach die Grillfunktion anstellen und die Empanadas für 5 Minuten auf der obersten Schiene fertig garen. Alternativ kannst du die Empanadas für 5 Minuten noch in Öl in einer Pfanne ausbacken.



# EMPANADA TOFULIA BERLINÉS-DIP



½ Zwiebel  
½ Paprika  
1 Knoblauchzehe  
½ TL Kreuzkümmel  
Handvoll Koriander  
60 g eingeweichte oder angeröstete  
Sonnenblumenkerne  
4 EL Öl  
½ 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.

