

## MAPUCHE FEUER



## ZUTATEN

Für 4 – 6 Personen

### Empanadas:

- 125 g Weizenmehl (Typ 550)
- 50 g kalte Butterwürfel
- 2 EL Milch
- "Sizilianisches Steinsalz"  
aus der Mühle
- 2 Eier und 1 Eigelb
- 1 Avocado
- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL "Mapuche-Feuer"
- 3 EL geriebener Manchegokäse  
oder Parmesan

### Korianderöl:

- 1 Bund Koriandergrün (frisch)
- 50 g Blattspinat
- 200 ml Sonnenblumenöl

## Avocado-Empanadas mit Korianderöl

**Für das Korianderöl** zuerst Koriander und Spinat 30 Sekunden in Salzwasser kochen, abgießen, abschrecken und gut auspressen. Mit Sonnenblumenöl fein mixen, 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, durch ein feines Sieb passieren.

**Für die Empanadas** den Backofen auf 180 °C vorheizen (Umluft 160 °C). Mehl, Butter und Milch mit einer Prise Salz verkrümeln, rasch zu einem Teig verkneten und zugedeckt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. 2 Eier hart kochen und klein würfeln oder hacken. Paprika, Avocado, Zwiebel und Knoblauch ebenfalls klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch mit 1 EL Olivenöl kurz anschwitzen, mit 1 TL "Mapuche-Feuer" würzen, vom Herd nehmen und mit Avocado, Paprika, Eiern und Käse mischen. Den Teig 5 mm dick ausrollen, Kreise mit 10 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils 1 TL Avocadofüllung auf jedes Teigstück geben, zu halbmondförmigen Empanadas zusammenfallen und den Rand andrücken. Mit Eigelb bestreichen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech 18 Min. backen. Heiß mit Korianderöl servieren.

Weitere Herbaria Rezepte finden Sie hier: [www.herbaria.com/rezepte](http://www.herbaria.com/rezepte)

BIO-FEINSCHMECKER REZEPT von Konrad Geiger

ZEIT: 40 MIN. | GARZEIT: 18 MIN. | RUHEZEIT: 60 MIN. (TEIG) | ZIEHZEIT: 24 STD. (ÖL)