

Álvaro Paredes aus Chile empfiehlt:

Empanadas de Queso

& Paredes Carménère Reserva

Zutaten (für 12 Empanadas)

500 g würziger, leicht schmelzender Käse
(z.B. Taleggio oder Havarti)
500 g Mehl
125 ml Vollmilch
125 ml lauwarmes Wasser
100 g weiche Butter
2 Eier
1 TL Salz
Cayennepfeffer



Zubereitung

500 g Mehl mit 1 TL Salz vermischen, 100 g weiche Butter gut unterkneten. 1 Ei hinzufügen und abwechselnd $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser und $\frac{1}{2}$ Tasse lauwarme Milch in kleinen Einheiten einrühren, bis ein fester, geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig zu 12 Kugeln von 5 cm \varnothing formen. Jeweils zu einem dünnen, runden Teigfladen ausrollen.

Käse entrinden und in 2 cm große Würfel schneiden. 3 – 4 Käsewürfel in die Mitte des Teigfladens legen, mit einer Prise Cayennepfeffer würzen und zu einer halbrunden Teigtasche zusammenklappen. Zum Verschließen den Rand mit etwas Milch anfeuchten, Ränder zusammendrücken und einrollen.

Teigtaschen auf ein gefettetes Backblech legen und ihre Oberseite mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen die Teigtaschen (Empanadas) auf mittlerer Schiene bei 180° C (Ober- und Unterhitze) für 20 – 30 Minuten goldgelb backen. Noch heiß servieren!

Zu diesen leckeren, würzig-cremigen Empanadas reicht Álvaro den Paredes Carménère Reserva.