

## **Fußball WM auf brasilianische Art erleben:**

### **„Brasilianische Empanadas“**

Pünktlich zur Fußball-Weltmeisterschaft bieten wir Ihnen die Möglichkeit, den Fußballabend mit einer brasilianischen Spezialität kulinarisch zu untermalen.

In diesem Monat stellen wir ein brasilianisches Blätterteiggericht für den herzhaften Genuss, im nächsten Monat eine brasilianische Limonentorte für den süßen Gaumen vor.

Auf die gewohnten Nährwertangaben verzichten wir an dieser Stelle einmal bewusst und wünschen einfach nur guten Appetit und spannende Spiele.

Zutaten für 5 Portionen:

2 Päckchen Blätterteig (TK)  
2 (hart gekochte) Eier  
50g (durchwachsener) Speck  
1 große Zwiebel  
1 EL Butter  
200g Hackfleisch vom Rind  
12 gefüllte Oliven  
5 EL Rosinen  
Salz und Pfeffer  
Paprikapulver  
4 EL Wasser  
Wasser zum Bestreichen

- Blätterteig auftauen lassen und Backofen auf 220°C vorheizen.
- Zwiebeln schälen und zusammen mit dem Speck würfeln. Zusammen in der zerlassenen Butter glasig rösten.
- Hackfleisch dazugeben und gut durchbraten.
- Würzen und kräftig abschmecken. Damit es saftig bleibt 4 EL Wasser über das Fleisch geben
- Rosinen waschen und abtropfen lassen.
- Eier und Oliven grob hacken. Alles zusammen zu dem Fleisch geben und abschmecken.
- Auf jede Hälfte der einzelnen Blätterscheiben etwas vom Fleischteig verteilen.
- Den Rand mit Wasser bestreichen, zuklappen und andrücken.
- Abschließend auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 20 Minuten backen

Als Dipp empfiehlt sich eine Tomatensauce, als Beilage ein gemischter Salat.