



POULET-EMPANADAS MIT AVOCADOCREME

Ergibt 8 Stück
Vor- und Zubereitung: ca. 3 Std.

ZUTATEN

- 250 g Weissmehl und etwas mehr zum Formen
- 50 g Butter, kalt, in Stücken
- ½ TL Salz
- 1 Ei
- 3 EL Wasser, kalt
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 1 rote Peperoni (ca. 220 g), in Würfeln (5 mm)
- 1 kleine Zucchini (ca. 190 g), grob gerieben (Röstiraffel)
- ½ TL Salz
- 1 Pouletbrüstchen (ca. 120 g), in Streifen (3 mm)
- 2 EL Sojasauce oder Teriyaki-Sauce
- 2 EL Crème fraîche
- wenig Wasser
- 1 Eigelb
- 1 reife Avocado, halbiert, entkernt
- 1 Bio-Limette, ½ abgeriebene Schale und 1 EL Saft
- 1 EL Crème fraîche
- ¼ TL Salz
- 1 Msp. Paprika
- wenig Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Mehl, Butter und Salz von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben. Ei und Wasser begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig in Klarsichtfolie einpacken und ca. 30 Min. kühl stellen.
- Öl in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen, Zwiebel andünsten, Peperoni und Zucchini begeben, ca. 3 Min. dünsten, salzen. Poulet begeben, ca. 1 Min mitdünsten. Sojasauce dazugießen, vollständig einreduzieren. Pfanne vom Kochfeld ziehen, Crème fraîche begeben, umfüllen, abkühlen lassen.
- Teig auf wenig Mehl ca. 2 mm dick auswallen. Mit einem Ausstecher ca. 8 Rondellen von je ca. 14 cm Ø ausstechen. Die Poulet-Gemüse-Füllung auf die Mitte der Teig-Rondellen verteilen. Die Teig-Ränder mit wenig Wasser bestreichen, diese über der Füllung zusammendrücken. Empanadas auf das **PerfectClean Backblech** legen, Teig-Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Empanadas mit Eigelb bestreichen, mit einer Gabel einstechen. In die untere Ebene des Dampfbackofens einschieben **(A)**.
- Avocado, Limettenschale, Limettensaft und Crème fraîche verrühren, würzen. Poulet-Empanadas mit Avocadocreme servieren.

MIELE KÜCHENZUBEHÖR

PerfectClean Backblech

		Dampfbackofen (DGC HC Pro)
A	Betriebsart Einstellung Temperatur, Garzeit	Ober- und Unterhitze, vorheizen 180 °C, ca. 25 Min.