



Hüttenkäse

EMPANADAS

Dauer: ca. 25 Min.
und ca. 25 Min. backen
Ergibt 8 Stück

- 200 g Blattspinat
- 200 g HIRZ Hüttenkäse nature
- ½ TL Salz, wenig Pfeffer
- 50 g Pinienkerne, grob gehackt
- 1 rechteckig ausgewallter Kuchenteig
- 1 Eigelb, verklopft

1 Spinat waschen, grob hacken, tropfnass in eine Pfanne geben, kurz dämpfen bis es zusammenfällt. Flüssigkeit einkochen, abkühlen. Mit Hüttenkäse, Salz, Pfeffer und Pinienkerne mischen.

2 Kuchenteig in 8 gleich grosse Rechtecke schneiden, Ränder mit Eigelb bepinseln, je 1 EL Füllung in die Mitte geben. Teig zu Päckli formen, Ränder mit Gabel oder von Hand verschliessen. Mit Eigelb bepinseln und mit einer Gabel einstechen. Ca. 25 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.