

EMPANADAS MIT BOHNEN UND CHAMPIGNONS

Zutaten

- 200g Champignons
- 310g Kidneybohnen 310 g
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ TL [Kreuzkümmel](#)
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Salz
- ½ TL [Tellicherry Pfeffer](#)
- 1 Prise [Cayennepfeffer](#)
- 80g geriebener Greyerzer
- Eigelb zum Bestreichen

Zutaten Teig

- 500g Weismehl
- 1 TL Salz
- 100g Butter, kalt
- 2 Eier
- 6 EL Wasser

Für den Teig Mehl und Salz mischen. Butter in Flocken dazugeben. Zwischen den Händen krümelig reiben. Eier und Wasser dazugeben. Alles rasch zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen. Für die Füllung Champignons putzen und in kleine Würfel schneiden. Bohnen in ein Sieb abgiessen, abspülen und abtropfen lassen. Zwiebel fein hacken, Knoblauch pressen. Kreuzkümmel in einem Mörser fein reiben. In einer Bratpfanne Zwiebel im Öl dünsten. Pilze, Bohnen und Knoblauch dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Cayennepfeffer würzen. Ca. 3 Minuten braten. Käse unterheben und auskühlen lassen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig zwischen Backpapier ca. 3 mm dick auswallen. Rondellen mit ca. 12 cm Durchmesser ausstechen. Nach dem Ausstechen nochmals etwas auswallen. Je ca. 2 Esslöffel Füllung in die Mitte der Rondellen geben, Teigränder frei lassen. Teigränder mit wenig Wasser bepinseln. Teig zusammenklappen, Luft herausdrücken. Ränder gut fest- und flachdrücken. Eigelb mit wenig Wasser verquirlen. Die zusammengedrückten Teigränder von einer Seite beginnend fingerbreit rundum einschlagen. Empanadas auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Eigelb bestreichen. In der Ofenmitte ca. 25 Minuten backen. Noch warm servieren.

