

# Empanada de chorizo con queso

Rezepturbasis Portionen 15

Einsatz für 4 Portionen

	<b>Bezeichnung</b>	<b>Einsatz Basis</b>	<b>ME Kalk</b>	<b>Einsatz</b>	<b>Bemerkung</b>
92	Blätterteig frisch	1,0000	Stck	0,2667	
93	Chorizo Ringsalami	0,1250	kg	0,0333	
94	Emmentaler gerieben 45%	0,1000	kg	0,0267	
95	Petersilie glatt Bd	0,0100	Bund	0,0027	

Die Chorizo in kleine Würfel schneiden, den Käse reiben und zusammen mit der Petersilie in einer Schüssel locker miteinander vermischen. Den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Fläche dünn ausrollen. Mit einem runden Förmchen (Durchmesser ca. 7,5 cm) möglichst viele Teigkreise ausstechen.

Einen Teigkreis in die Handinnenfläche legen und in die Mitte etwas von der Chorizo-Mischung geben. Mit der anderen Hand die Ränder des Täschchens gut festdrücken wie für eine kleine Pastete.

Aus einer Scheibe Blätterteig können 5\*3 Empanadas gemacht werden

Blätterteig nach Packungsanweisung backen und mit Cayennepfeffer bestreuen.

