

Empanadas mit **Sardinen HOT FISH**



4 personnes

15 Min vorbereitung

30 Min cuisson

Les Ingrédients

- 1 Dose à 115 g** Sardinen HOT FISH la belle-Iloise
- 50 g** Frischkäse
- 1** rote Zwiebel
- 1 Esslöffel** gehackte Petersilie
- 1 Rolle** Mürbeteig
- 1** Eigelb

Les étapes

- 1- Die Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden, dann einige Minuten in einer leicht geölten Pfanne anbraten
- 2- Die Sardinen zerpfücken, zusammen mit ihrer Soße, dem Frischkäse, den Zwiebeln und der gehackten Petersilie in eine Schüssel geben. Gut vermischen und beiseitestellen
- 3- Den Backofen auf 180 °C vorheizen
- 4- Aus dem Mürbeteig Kreise mit einem Durchmesser von 8 bis 10 cm ausstechen und jeden Kreis mit einem Esslöffel der Mischung füllen
- 5- Die Ränder des Teigs befeuchten und jeden Kreis mit den Fingerspitzen zusammendrücken, sodass ein Halbkreis entsteht
- 6- Die Halbkreise auf ein Backblech legen und mit Eigelb bestreichen, bis sie goldbraun sind
- 7- 25 bis 30 Minuten backen, bis der Teig schön goldbraun ist