



MIT LA BONNE VIE KNOBLAUCH-KRÄUTER-ZIEGENKÄSE GEFÜLLTE EMPANADA



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN TEIG

80 g	QimiQ Classic
320 g	Weizenvollkornmehl
320 g	Mehl
180 g	Butter, weich
100 g	Ei(er)
10 g	Zucker
10 g	Meersalz
5 g	Backpulver
110 ml	Wasser, kalt

FÜR DIE FÜLLUNG

150 g	QimiQ Classic
290 g	La Bonne Vie Knoblauch-Kräuter-Ziegenkäse
40 g	Eigelb
45 g	Pinienkerne, geröstet
10 g	Schnittlauch, gehackt
3 g	Thymian, gehackt
5 g	Oregano, gehackt
15 g	Knoblauch, gepresst
75 g	Feigen, fein geschnitten
30 ml	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
45 g	Weißbrotbrösel, gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 1 Stunde rasten lassen.
2. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eigelb und Olivenöl dazumischen. La Bonne Vie Knoblauch-Kräuter-Ziegenkäse, Pinienkerne, Feigen, Kräuter und Brösel dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Teig ausrollen, Kreise ausstechen und die Füllung daraufsetzen. Den Rand mit Ei bestreichen, zusammenklappen und mit einer Gabel andrücken.
4. In heißem Öl herausbacken und servieren.