

SPANISCHE FLEISCHTASCHEN

1/2 Esslöffel Öl

In einer Bratpfanne heiss werden lassen.

150 g Hackfleisch

3 Min. anbraten, herausnehmen, in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Tomate entkernt, in Würfeli

1/2 rote Peperoni, in Würfeli

4 Oliven, entsteint, in Würfeli

Alles andämpfen und zum Fleisch geben.

1 ausgewallter Kuchenteig

Längs halbieren, je quer vierteln, Füllung auf je einer Hälfte der Stücke verteilen, einen Rand von 2 cm frei lassen.

1 Ei, verklopft

Teigränder mit dem Ei bestreichen, freie Teighälften über die Füllung legen, Ränder mit einer Gabel gut andrücken, Fleischtaschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Ei bestreichen.

Backen

20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens

