



Musi-Stars präsentieren ihre Osterrezepte

Semino Rossi: Vigil Empanadas

Seit mehr als zwei Dekaden verzaubert Semino Rossi die Fans mit seiner unvergleichlichen Stimme und seiner einnehmenden Ausstrahlung. Er stellt ein traditionelles Rezept aus seiner Heimat Argentinien vor: „Vigil Empanadas werden am Karfreitag gegessen, an dem traditionell kein Fleisch gegessen wird. Aus diesem Grund wurde eine Variante aus Fisch kreiert. In Argentinien haben wir in meiner Kindheit diesen Brauch des Eiersuchens nicht gehabt. Das habe ich erst hier kennengelernt und ich finde es ganz toll, dass die Kinder die im Garten versteckten Eier suchen. Sie haben so viel Spaß dabei, das ist schön zu sehen.“

Vigil Empanadas

Zutaten:

- 2 Dosen Thunfisch
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 gehackte Tomate
- 2 gekochte Eier
- 1 Stk. gehackter Lauch
- 1 halbe rote Paprika gehackt
- 1 grüne Paprika gehackt
- 2 TL Paprika
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 geschlagenes Ei
- 12 Empanadas (wahlweise können Sie auch Blätterteig verwenden)

Zubereitung:

Den Thunfisch aus der Dose nehmen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und den Zwiebel mit dem Lauch darin anschwitzen. Nun die rote und die grüne Paprika dazugeben und mit anschwitzen. Nach Belieben salzen und pfeffern und wenn die Paprika weich sind, fügen sie die kleingeschnittene Tomate dazu. Die Masse nun mit dem Paprikapulver würzen.

Etwa eine Minute einkochen lassen und nun den zerkleinerten Thunfisch mit den gekochten und gehackten Eiern dazugeben. Die Füllung für die Empanadas ist nun fertig und sie können sie beiseitestellen und abkühlen lassen.

Dann einen Empanada-Deckel nehmen, ein wenig Fülle auf eine der Hälften geben, die Ränder mit einer Gabel schließen und versiegeln. Wiederholen Sie diesen Schritt, bis alle Empanadas gefüllt sind.

Sie haben nun zwei Möglichkeiten, die Empanadas zuzubereiten:

Variante 1) Sie heizen das Backrohr auf 180°C vor, legen die Empanadas auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backen sie 15- 20 Min. lang. Hier empfiehlt es sich, die Empanadas vor dem backen noch mit einem verquirltem Ei zu bestreichen.

Variante 2) Sie backen die Empanadas in reichlich heißem Öl heraus.

Sind die Empanadas fertig, werden sie gleich serviert und mit einem bunten Frühlingssalat genossen.