



## Dorffest 2022 – Rezept Gemüseempanada by Maria-Victoria Juanes ©

### Zutaten

- 2 Kuchenteige, rechteckig (z.B. 42 x 26cm, 600g) M Budget
- 2 grosse Zwiebeln oder ca. 4 kleine ca. 200 – 250 g
- 1 Zucchini ca. 340 g
- 1 Aubergine ca. 300 g
- Lauch 1 Stange
- farbige Peperoni ca. 500g
- Petersilie 1-2 Kaffeelöffel
- Schnittlauch 1-2 Kaffeelöffel

Zwiebeln in Würfel schneiden / Lauch in Scheiben schneiden



Zwiebeln und Lauch zusammen andünsten

Peperoni, Zucchini und Aubergine in dünnen Streifen und danach in kleine Würfel schneiden





- Peperoni Zucchini und Aubergine zu den Zwiebeln und Lauch dazugeben und ca. 6 -10 min. dünsten und mit etwas Salz und Pfeffer würzen
- Ca. 1 Teelöffel Gemüsebouillon dazugeben und mit ca. 1 – 2 dl Wasser ablöschen und kurz aufkochen.
- Zum Schluss ca. 1 – 2 Kaffeelöffel Petersilie und Schnittlauch dazugeben

Kuchenteig ausbreiten und durchstechen. Gemüse verteilen und zudecken. In der Teigmitte mit dem Messer ein kleines Loch machen. Mit Kaffeerahm bestreichen. Bei vorgeheiztem Ofen 180 Grad Umluft ca. 40 min. goldbraun backen.