

# Thunfisch-Empanadas mit getrockneten Tomaten

Gesamtzeit **50 Min.** 25 Min. Vorbereitungszeit 25 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):  
**3'072 kJ / 854 kcal**

Fett: **31.8 g** Eiweiss: **42.2 g**  
Kohlenhydrate: **106.5 g**

## ZUTATEN

4 Portion(en)

### Für die Füllung:

**280 g** Thunfisch in Olivenöl  
**320 g** rote Bohnen aus der Dose  
**240 g** sonnengetrocknete Tomaten in Öl  
**4 EL** Petersilie, gehackt  
**4 EL** Kikkoman scharfe Chilisaucе für Kimchi

### Für den Teig:

**350 g** helles Dinkelmehl  
**120 ml** warmes Wasser  
**60 g** weiche Butter  
**1** Ei  
**2 EL** schwarzer Sesam

### Für den Dip:

**4 EL** Kikkoman scharfe Chilisaucе für Kimchi  
**2 EL** Mayonnaise  
**1 TL** Agavensirup

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**280 g** Thunfisch in Olivenöl - **320 g** rote Bohnen aus der Dose - **240 g** sonnengetrocknete Tomaten in Öl - **4 EL** Petersilie, gehackt - **4 EL** Kikkoman scharfe Chilisaucе für Kimchi  
Thunfisch abtropfen lassen und mit Bohnen und sonnengetrockneten Tomaten zu einer leicht stückigen Paste pürieren. Petersilie und Kikkoman Kimchi Chilisaucе untermischen.

### Schritt 2

**350 g** helles Dinkelmehl - **120 ml** warmes Wasser - **60 g** weiche Butter  
Mehl, Butter und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von ca. 5 cm ausstechen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

### Schritt 3

1 EL Füllung auf jeden Kreis geben, zusammenklappen und die Ränder festdrücken.

### Schritt 4

**1** Ei - **2 EL** schwarzer Sesam  
Die Empanadas auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech anordnen, mit verquirltem Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Ca. 25 Minuten backen.

### Schritt 5

**4 EL** Kikkoman scharfe Chilisaucе für Kimchi - **2 EL** Mayonnaise - **1 TL** Agavensirup  
Mayonnaise mit 2 EL Kikkoman Kimchi Chilisaucе und Agavensirup vermischen. Empanadas warm

oder kalt servieren, dazu Kikkoman Kimchi  
Chilisauce und die Kimchi-Mayonnaise reichen.