



## Thunfisch-Käse-Blätterteigtaschen

dazu Maissalat mit würziger Chimichurri



ca. 35min



2 Personen

Heute blicken wir nach Amerika, genau gesagt nach Mittel- und Süd-. In der Alten Welt gab es weder süßlich-nahrhaften Mais noch den Küchenliebling Tomate. Wie gut, dass sich das geändert hat. Der Mais empfiehlt sich doppelt: in der glücklich machenden Thunfisch-Käse(-Mais)-Füllung unserer goldbraun gebackenen Blätterteigtaschen; und zusammen mit den Tomaten als Salat mit säuerlich-petersiligem Chimichurri-Dressing. Famos!



- 1 Dose Mais
- 1 rote Zwiebel
- 1 Dose Thunfisch in Öl <sup>4,6</sup>
- 50g junger Gouda, gerieben <sup>7</sup>
- 2 Päckchen Cajun-Gewürzmischung
- 1 Packung Blätterteig <sup>1</sup>
- 10g Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Tomaten

- 1 Ei <sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig


- Backofen und Backblech
- Knoblauchpresse
- Küchenpinsel
- Sieb

**Allergene**  
Gluten (1), Eier (3), Fisch (4), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1116kcal, Fett 71.5g,  
Kohlenhydrate 72.2g, Eiweiß 39.2g



Die **Blätterteigtaschen** an der Oberfläche kreuzförmig einschneiden. Mit dem verquirlten Ei gleichmäßig bepinseln und 13-15Min. im Ofen backen, bis der **Teig** goldbraun und an den Rändern leicht knusprig ist.



Die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Petersilie** und den **Knoblauch** mit 1EL Olivenöl, 1EL Essig und der **restlichen Gewürzmischung** verrühren und die **Chimichurri** mit Salz und Pfeffer abschmecken.

A top-down view of a round glass bowl containing a salad of yellow corn kernels, diced red tomatoes, and finely chopped green herbs. The bowl is centered on a light gray surface.

Die **Tomaten** fein würfeln. Den **Mais** und die **Tomaten** mit der **Chimichurri** vermengen und den **Maissalat** zu den **Blätterteigtaschen** servieren.