



Thunfisch-Käse-Blätterteigtaschen

dazu Maissalat mit würziger Chimichurri



ca. 40min



3-4 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 süsslich-petersiligm Chichurri-Dressing. Famos!

Was du von uns bekommst

- 2 Dosen Mais
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Dosen Thunfisch in Öl ^{4,6}
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷
- 3 Päckchen Cajun-Gewürzmischung
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 20g Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Knoblauchpresse
- Küchenpinsel
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1091kcal, Fett 70.6g, Kohlenhydrate 70.5g, Eiweiß 37.2g



1. Füllung zubereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Zwiebeln**, **¼ des Maises**, den **Thunfisch samt Öl**, den **Käse** und **⅔ der Gewürzmischung** vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Thunfisch** ggf. mit einer Gabel grob zerteilen.



2. Ei vorbereiten

1 Ei und 1 Prise Salz mit einer Gabel verquirlen.



3. Teig füllen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und in **je 4 Rechtecke** schneiden. Die **Füllung** auf jedem Blech auf der **½ der Teigrechtecke** verteilen, dabei einen schmalen Rand frei lassen. Mit den **restlichen Teigrechtecken** abdecken und die Ränder leicht zusammendrücken.



4. Teigtaschen backen

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. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



5. Chimichurri zubereiten

Die **Petersilie** **samt Stängeln** fein schneiden. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Petersilie** und den **Knoblauch** mit 2EL Olivenöl, 2EL Essig und der **restlichen Gewürzmischung** verrühren und die **Chimichurri** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Salat zubereiten

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