



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 säuerlich-petersiligem Chimichurri-Dressing. Famos!

- 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

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

- Backofen und 2 Backbleche
- Knoblauchpresse
- Küchenpinsel
- Sieb

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

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

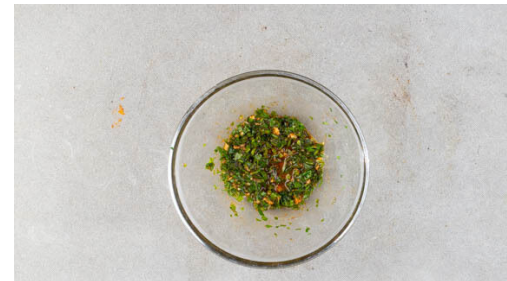


Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Zwiebeln**, $\frac{1}{4}$ **des Maises**, den **Thunfisch samt Öl**, den **Käse** und $\frac{2}{3}$ **der Gewürzmischung** vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Thunfisch** ggf. mit einer Gabel grob zerteilen.



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.

1 Ei und 1 Prise Salz mit einer Gabel verquirlen.



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.



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.



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