



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!

Was du von uns bekommst

- 2 Dosen Mais
- 2 Dosen Thunfisch in Wasser ⁴
- 2 rote Zwiebeln
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷
- 2 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

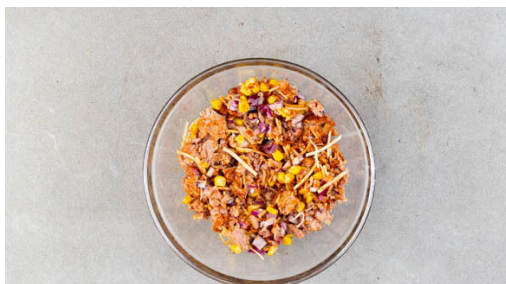
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1018kcal, Fett 63.9g, Kohlenhydrate 71.1g, Eiweiß 33.5g



1. Füllung zubereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Mais** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den **Thunfisch** separat abgießen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln, dann mit **¼ des Maises**, dem **Thunfisch**, dem **Käse**, **⅔ der Gewürzmischung** und 2EL Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Thunfisch** ggf. mit einer Gabel grob zerteilen.



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.



2. Ei vorbereiten

1 Ei und 1 Prise Salz mit einer Gabel verquirlen.



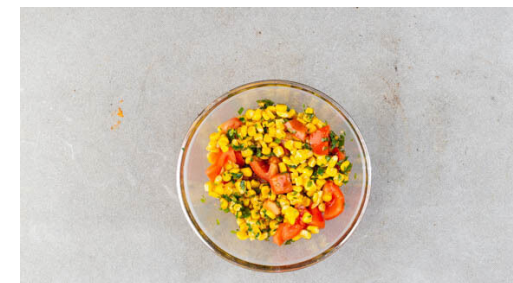
5. Chimichurri zubereiten

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.



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.



6. Salat zubereiten

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