



Thunfisch-Käse-Blätterteigtaschen

dazu Maissalat mit würziger Chimichurri



ca. 40min



4 Portionen

Heute blicken wir nach Amerika, genau gesagt nach Mittel- und Süd-. In der Alten Welt gab es weder süßlich-nährhaften Mais noch den Küchenliebbling 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 ²
- 2 rote Zwiebeln
- 100g junger Gouda, gerieben ⁴
- 2 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 2 Pck. Blätterteig ³
- 20g Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ¹
- 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

Eier (1), Fisch (2), Gluten (3), Milch (4).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1042kcal, Fett 62.1g,
Kohlenhydrate 83.4g, Eiweiß 34.8g



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**, der **½ der Gewürzmischung** und 2EL Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Thunfisch** ggf. mit einer Gabel zerteilen.



2. Ei vorbereiten

1 Ei und 1 Prise Salz mit einer Gabel verquirlen.



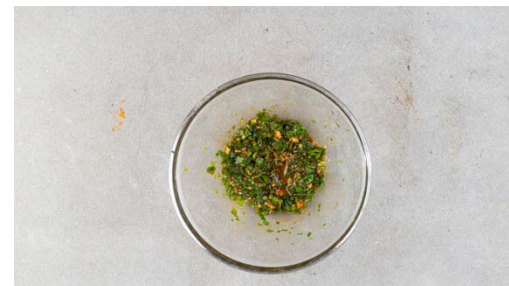
3. Teig füllen

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 **2TL Gewürzmischung** verrühren und die **Chimichurri** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Salat zubereiten

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