



## 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-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-petersiligm Chimi-

## Was du von uns bekommst

- 2 Dosen Mais
- 2 Dosen Thunfisch in Wasser<sup>2</sup>
- 2 rote Zwiebeln
- 100g junger Gouda, gerieben<sup>4</sup>
- 2 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 2 Pck. Blätterteig<sup>3</sup>
- 20g Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Tomaten

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei<sup>1</sup>
- 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 **1/4 des Maises**, dem **Thunfisch**, dem **Käse**, der **1/2 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.



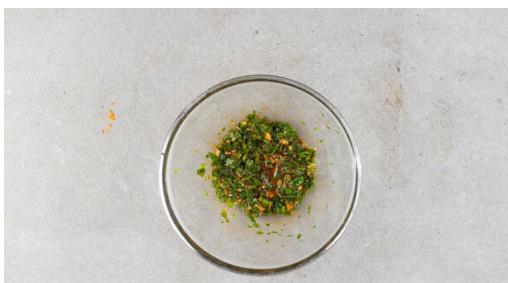
### 3. Teig füllen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und in **je 4 Rechtecke** schneiden. Die **Füllung** auf jedem Blech auf der **1/2 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.