



Thunfisch-Käse-Blätterteigtaschen

dazu Maissalat mit würziger Chimichurri



ca. 35min



2 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-churri-Dressing. Famos!

Was du von uns bekommst

- 1 Dose Mais
- 1 Dose Thunfisch in Wasser ²
- 1 rote Zwiebel
- 100g junger Gouda, gerieben ⁴
- 1 Pck. Cajun-Gewürzmischung
- 1 Pck. Blätterteig ³
- 10g Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- 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 1152kcal, Fett 70.5g, Kohlenhydrate 84.8g, Eiweiß 42.4g



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 **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln, dann mit **¼ des Maises**, dem **Thunfisch**, dem **Käse**, **¾ der Gewürzmischung** und 1EL Olivenöl vermengen und 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.



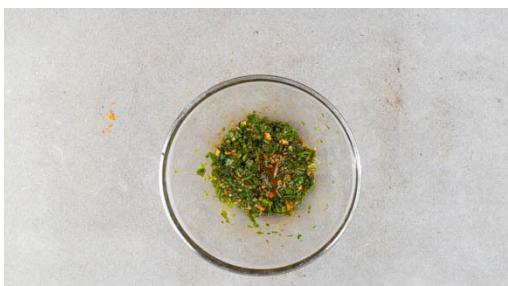
3. Teig füllen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in **4 Rechtecke** schneiden. Die **Füllung** auf der **½ der Teigrechtecke** verteilen, dabei einen schmalen Rand frei lassen. Mit den **restlichen Teigrechtecken** abdecken und die Ränder leicht zusammendrücken.



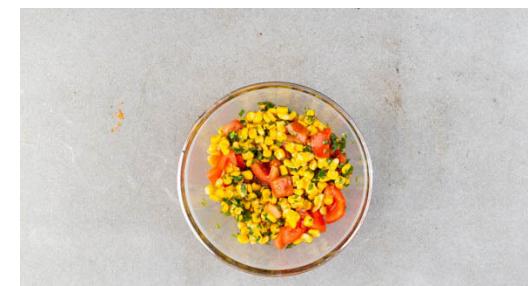
4. Teigtaschen backen

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.



5. Chimichurri zubereiten

Die **Petersilie** samt **Stängeln** fein schneiden. Den **Knoblauch** schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Petersilie** und den **Knoblauch** mit 1EL Olivenöl, 1EL Essig und der **restlichen 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.