MARLEY SPOON



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-petersiligem Chimichurri-Dressing. Famos!

Was du von uns bekommst

- 2 kleine Dosen Mais
- 1 Dose Thunfisch in Aufguss [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
Enthält: **Eier** (1), **Fisch** (2), **Gluten** (3), **Milch** (4).

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.