MARLEY SPOON



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-petersiligem Chimichurri-Dressing. Famos!

Was du von uns bekommst

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

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1079kcal, Fett 62.1g, Kohlenhydrate 83.4g, Eiweiß 43.0g



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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**