



# FILOTEIGTASCHEN MIT THUNFISCH, EI UND ZITRONENDIP



## QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

### FÜR DIE TEIGTASCHEN

**125 g**

**1** Eigelb

**150 g** Thon im Öl (Konserve), abgetropft

**2 EL** Zitronensaft

Salz und Pfeffer

**1 Pkg.** Frischer Filoteig

**40 ml** Olivenöl

**4** Ei(er), hartgekocht

**2** Frühlingszwiebel(n), fein gehackt

Cayennepfeffer

### FÜR DIE ZITRONEN QIMINAISE (OPTIONAL)

**250 g** Qiminaise

### ODER

### QIMINAISE BASIS REZEPT, ZUM SELBERMACHEN ([HTTPS://RDB.QIMI.Q.COM/CH/RECIPES/3668](https://rdb.qimiQ.com/ch/recipes/3668))

**50 ml** Zitronensaft

**2 EL** Schnittlauch, fein geschnitten

Salz und Pfeffer

Cayennepfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. Für die Teigtaschen: QimiQ Saucenbasis, Eigelb, Thunfisch und Zitronensaft vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Ein Filoteigblatt mit Öl bestreichen, in 2 Streifen schneiden und aufeinander legen. Ebenso mit den restlichen Filoteigblättern verfahren.
4. Jeweils etwas von der Thunfischmischung darauf verteilen und ein halbes Ei daraufsetzen. Mit Frühlingszwiebeln und Cayennepfeffer bestreuen.
5. Teig vorsichtig einrollen, gut verschliessen und mit Öl bestreichen. Wichtig: Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
7. Für die Zitronendip: Alle Zutaten zusammen gut vermischen und abschmecken.