



FILOTEIGTASCHEN MIT THUNFISCH, EI UND ZITRONENDIP



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen bleiben länger saftig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

FÜR DIE TEIGTASCHEN

125 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
1	Eigelb
1 EL	Stärke, z.B. Maizena
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 DEN ZITRONENDIP (OPTIONAL)

250 g	Qiminaise
--------------	-----------

ODER

QIMINAISE BASIS REZEPT, ZUM SELBERMACHEN ([HTTPS://RDB.QIMIQ.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 glatt rühren. Eigelb, Maizena, Thunfisch und Zitronensaft dazumischen 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 den Zitronendip: Alle Zutaten zusammen gut vermischen und abschmecken.