



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 Classic, ungekühlt

1 Eigelb

1 EL Maisstärke

150 g Thunfisch in Öl, abgetropft

2 EL Zitronensaft

Salz und Pfeffer

1 Pkg. Tante Fanny 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/DE/RECIPES/3668](https://rdb.qimiq.com/de/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: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Eigelb, Stärke, 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.