

## 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

i le

## **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) |                                   |
| 50 ml  | Zitronensaft                      |

## **ZUBEREITUNG**

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.

2 EL Schnittlauch, fein geschnitten

Salz und Pfeffer Cayennepfeffer

- 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.