

Blätterteigschnecken mit Thunfisch



- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 24 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '24 Stück', 'yield' : '' });
```

Blätterteigschnecken mit einer leckeren Thunfischfüllung sind immer eine nette Überraschung. Egal ob beim gemütlichen Fernsehabend oder zum Feierabendbier – der knusprige Snack ist einfach zum Reinbeißen. Ein Vorteil an Thunfisch ist, dass er keine Saison hat und somit zu jeder Jahreszeit zu haben ist. Zahlreiche weitere Fischrezepte, wie z.B. leckere Hummer- und Garnelen-Speisen, sind ebenfalls auf GekonntGekocht.de zu finden.

Blätterteig gibt's gekühlt oder tief gefroren in rechteckigen Platten im Supermarkt. Der praktische Fertigteig kann auch mit gutem Gewissen verwendet werden, denn er ist genauso lecker und in der Zubereitung deutlich weniger aufwändig als selbstgemachter Teig. Außerdem hält er sich tief gefroren etwa 1 Jahr lang, was für Gelegenheitsbäcker von Vorteil sein kann.

Zutaten

- 140 g guter Thunfisch in ganzen Stücken, (1 Dose)
- 275 g Blätterteig aufgetaut
- 125 g Gervais Frischkäse (alternativ Philadelphia)
- Etwas Zitronensaft und Abrieb
- 60 g grüne Oliven, entsteint, gehackt
- 1/2 Peperoni
- 1 Tomate
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 1/2 Beet Kresse, grob gehackt
- 1 El Schnittlauch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Thunfisch mit einer Gabel zerpfücken, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebel- und Tomatenwürfelchen (ohne Blüte, entkernt) Peperoni (klein gehackt), Oliven, Kresse und Schnittlauchröllchen in die Thunfischmischung unterheben.

Schritt2

Den Blätterteig abrollen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas dünner (ca. 45 x 30 cm) ausrollen.

Schritt3

Den Blätterteig mit dem Frischkäse dünn bestreichen, dabei an den Längsseiten 2 cm frei lassen. Darüber die Thunfischmischung gleichmäßig verteilen und den Teig aufrollen um eine "Schnecke" zu formen. Teigkante gut andrücken, etwas kalt stellen, dann in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden.

Schritt4

Mit etwas Abstand auf das mit Backtrennpapier ausgelegte Backblech legen. Im auf 200°C / Umluft vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. goldgelb backen. Lauwarm servieren.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Partyrezepte, Sonstige, Warme Fischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blaetterteig-thunfisch/>