

# Blätterteig mit Thunfischfüllung

Menge: reicht für 6 Stück

Zutaten: 6 Scheiben Blätterteig  
2 kleine Tomaten  
1 Zwiebel  
1 Dose Thunfisch im eigenen Saft (185g)  
1 EL grünes Pesto (ca. 25g)  
Salz, Pfeffer

Zubereitung: Die Blätterteigscheiben auftauen lassen

Inzwischen die Tomate in kleine Würfel schneiden und die Zwiebel würfeln.

Den Thunfisch abtropfen lassen und in kleine Stückchen zerteilen.

Die Tomatenwürfel mit den Zwiebelwürfeln und dem Thunfisch vermischen.

Pesto untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Füllung auf den Blätterteigscheiben verteilen.

Die Ecken der Blätterteigscheiben so zusammennehmen das geschlossene Taschen entstehen. Die Nahtstellen fest zusammendrücken.

Die Blätterteigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und 20–30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Umluft: 180°C, Ober- und Unterhitze: 200°C, Gas: Stufe 2