



Warme Vorspeise

Thunfischkrapfen

Zutaten

Für 12 Stk.

200 g Kuchenteig

Füllung:

100 g Tomatensauce

50 g Thunfisch (Dose)

50 g Mais

1 Stk. Zwiebel

2 Stk. Knoblauchzehen

wenig Ingwer

wenig Gemüsebouillon-Pulver

wenig Koriander frisch

1 Stk. Ei

Zubereitung

1. Knoblauch, Zwiebel, Ingwer und Koriander fein schneiden und mit dem abgetropften Thunfisch, dem Mais und der Tomatensauce mischen. Bouillonpulver begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Teig in gleich grosse Quadrate schneiden und die kalte Füllung mit einem Kaffeelöffel in der Mitte des Quadrats platzieren.
3. Ecken diagonal einklappen, so dass ein Dreieck entsteht und den Rand durch Eindrücken mit einer Gabel befestigen.
4. Die Krapfen mit Ei bestreichen und bei 180 °C im vorgeheizten Ofen backen.

