

... > Menüart > Vorspeisen > Warm

# Thunfisch-Oliven-Täschchen



mit Thunfisch, Oliven und Frischkäse gefüllte Blätterteigteilchen

★★★★☆ **4.49** (205 Bewertungen)

 **113** Kommentare

 35 Min.  normal  28.04.2008  2636 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

1



Portionen

300 g Blätterteig (TK)

1 Dose Thunfisch in Öl

50 g Oliven, mit Paprika gefüllt

1 m.-große Zwiebel(n)

150 g Frischkäse

1 Eigelb

Salz und Pfeffer, schwarzer, aus der Mühle

1 Prise(n) Oregano, gerebelt

Mehl für die Arbeitsfläche

---

## Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
2636	65,65 g	205,34 g	123,53 g

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 35 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 25 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde

Die Blätterteigplatten bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

Für die Füllung die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Die Oliven in feine Ringe schneiden. Den Thunfisch mit einer Gabel auseinanderpflücken. Zwiebeln, Oliven und Thunfisch mit dem Frischkäse mischen und die Mischung mit Pfeffer, Oregano und Salz würzen .

Die Blätterteigscheiben jeweils halbieren, sodass es 12 Quadrate ergibt. Diese auf bemehlter Arbeitsfläche etwas dünner ausrollen. Die Füllung auf dem Teig verteilen. Dann die Ränder der Quadrate mit wenig Eigelb bestreichen und die Quadrate diagonal zusammenklappen. Mit einer Gabel die Ränder ringsum gut andrücken. Zum Schluss auch noch die Oberseite ein wenig mit Eigelb bestreichen. Die Teilchen etwa 10 Minuten ruhen lassen, damit das Eigelb etwas trocknen kann.

Inzwischen den Ofen auf 200 Grad (Umluft 175 Grad) vorheizen und die Täschchen auf einem mit Backpapier belegten Blech 25 Minuten auf der Mittelschiene backen.

Die Täschchen schmecken warm, aber auch kalt.

## Rezept von

[cubanita-rubia](#)



## Tipps & Trends

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

17.05.2021 20:49

Ponylinchen

Yammi

**Antworten**

---

07.02.2021 19:07

Svenja\_G

Hallo

Ich habe heute die Taschen ausprobiert. Allerdings hab ich in die Hälfte noch Fetakäse mit reingetan, weil ich den noch über hatte und es war soooo lecker. Werde die auf jedenfall nochmal machen.

**Antworten**

---

01.06.2020 12:26

Jodarine

Gestern hatte ich die leckeren Taschen warm mit Salat zum Abendessen, heute mittag kalt. Einfach zuzubereiten, schmecken soooo gut (mir persönlich kalt noch besser), die gibts öfter!!!

**Antworten**

---

17.05.2020 14:19

Haubndaucher

Servus.

Superleckere Sache das Ganze. Wirklich sehr zu empfehlen.

Vielen Dank fürs Rezept und liebe Grüße aus Oberbayern.

Oliver & Tina

**Antworten**

---

17.03.2020 18:19

pizza2

Super lecker. Gibt es bestimmt wieder.

**Antworten**

---

---

17.03.2009 18:09

Kraeuter\_Liesl

Schmecken wirklich ausgezeichnet!  
Werde ich bestimmt wieder machen, ich danke für das tolle Rezept!

**Antworten**

---

01.03.2009 10:15

Anjuschka02

Sehr sehr lecker... gibts bestimmt bald wieder mal

**Antworten**

---

18.01.2009 20:59

funny66

Hallo, habe mich bis auf den Blätterteig genau an die Zutaten gehalten. Habe 4 Blätterteigscheiben genommen, diese etwas größer ausgerollt, jeweils 2 gefüllt und mit den anderen Scheiben abgedeckt. Später einfach nur in Scheiben geschnitten. War sehr leicht zuzubereiten und sehr lecker. LG funny66

**Antworten**

---

07.10.2008 11:24

white-cucumber

Exzellent! Schmackhaft und praktisch. Einfach - ist genial!  
Dazu kann ich einen Sherry amontillado empfehlen.  
¡Gracias Cubanita!

**Antworten**

---

02.01.2013 11:03

Bend008

00110000

Ich mache noch ine Senfsoé aus Frischkäse dazu, garniert mit etwas frischem Tymian oder Bailikum

Hmmm  
Prima Rezept

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

## **Unternehmen**

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## **Quicklinks**

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)



[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[bohnenkraut rezepte](#), [brokkolie rezepte](#), [cookieskuchen rezepte](#), [erbsen rezepte](#),  
[gummibärchen rezepte](#), [karottensuppe rezepte](#), [kartoffelgerichte rezepte](#), [lachstatar rezepte](#),  
[quarkplinsen rezepte](#), [senfdressing rezepte](#)