

## Marokkanische Zigarren mit Thunfisch



DOPPELTE MENGE anfertigen

1,2 kg Thunfisch aus der Dose in Lake oder Wasser  
3 Bund Koriander  
3 Zitronen  
Kreuzkümmel  
Cayennepfeffer oder Chilipulver  
Glas Kapern  
30 schwarze Oliven  
9 Eier  
600 g Filoteig  
Sonnenblumenöl oder Rapsöl

Gieße den Thunfisch ab, presse die Flüssigkeit heraus und zerplücke das Fleisch mit einer Gabel. Rühre Koriander, Zitronensaft, Kreuzkümmel, Chilipulver, Kapern, Oliven und Eier sorgfältig ein.

Schneide den Filoteig in Rechtecke von ca. 30 x 12 cm, je nach Größe der Teigblätter, und staple diese übereinander. Bestreiche das jeweils oberste Blatt mit Öl. Setze 1 gehäuften EL der Füllung an die Schmalseite des Streifens, ca. 2 cm vom Rand entfernt, und forme ihn zu einer dünnen Wurst.

Rolle den Teig darüber wie bei einer Zigarre. Nach dem ersten Drittel schlage die Seitenränder des bereits aufgerollten Teigstreifens ein, um die Füllung einzuschließen. Rolle den Teig fertig auf, ohne die Seiten weiter einzuschlagen, sodass die Enden offen wirken. Verfahre mit dem restlichen Teig ebenso, setze die Zigarren eng auf ein mit Backpergament belegtes Blech und bestreiche die Oberflächen mit Öl. **Backe die Zigarren bei 160° C knusprig braun (ca. 35 Minuten). Heiß servieren.**