

Spinatwindbeutel

ORIGINALREZEPT von Aurélie Bastian: Gougères aux épinards

Für 35-40 Gougères

Zutaten für die Windbeutel

- 100 g TK-Blattspinat (tiefgefroren ist er am besten, da wird weniger Wasser abgegeben)
- 100 ml Milch
- 100 ml Wasser
- 90 g Butter
- 100 g Mehl
- 3 Eier, Größe M
- 70 g frisch geriebener Emmentaler
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss

Außerdem

Holzkochlöffel, Spritzbeutel

Zubereitung

1. Den Spinat auftauen. Milch und Wasser mit der Butter erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Dann kommt das Mehl auf einmal dazu und es wird kräftig und fleißig mit einem Holzlöffel gerührt. Es soll sich ein Teigkloß formen.
2. Wenn der Teig fest genug ist, kommt er in eine Schüssel. Jetzt mit einem Handrührgerät die Eier, eins nach dem anderen, reinarbeiten, bis der Teig schön cremig ist.
3. Der aufgetaute Spinat wird klein geschnitten und in einem Sieb ausgepresst, damit das restliche Wasser abtropft. Dann gehen der Spinat und der Käse in den Teig. Noch ein bisschen Salz und Pfeffer und ein Hauch Muskatnuss zum Würzen.
4. Den Backofen auf 195-200 °C Ober- und Unterhitze (175-180 °C Umluft) vorheizen. Die Masse wird auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gegeben: Ich platziere den Teig lieber mit einem Spritzbeutel, aber man kann es auch sehr gut mit 2 Esslöffeln machen. Es sollen ungefähr 4 cm große Kugeln werden. Die Gougères dann 35-40 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Es schmeckt auch wunderbar mit:

- Fetakäse und getrockneten Tomaten
- (aufgetaute) Erbsen
- gekochtem Brokkoli (und Ziegenkäse)
- Möhrenpüree (und etwas Kümmel)
- Kürbispüree (und etwas Garam Massala)
- allen Arten Käse
- Spinat und Lachs

Tipp

Die Windbeutel können ungefüllt eingefroren werden. Backen Sie die aufgetauten Windbeutel bei Backtemperatur etwa 5 Min. auf.