

# Gebackene Spinatbällchen mit herzhafter Käse Füllung

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Fleischlos, vegetarisch, herzhaft, knusprig, lecker

## Zutaten

- Für die gebackenen Spinatbällchen:
- 1 kg Freiland Spinat, geputzt, verlesen, mehrfach gewaschen
- 1 mittelgroße Zwiebel, gehackt
- 1/2 Knoblauchzehe, mit Salz fein gerieben
- 100 g Butter
- 1 große, gekochte Pellkartoffel, durchgepresst
- 2 Eigelbe
- 80 g geriebener Parmesan oder Gouda
- 40 g geröstete Sesam Saat
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- Für den Back Teig:
- 100 g Mehl, gesiebt
- 100 g Stärkemehl
- 1 El Sesamöl
- 250 ml eiskaltes Wasser, Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Den vorbereiteten Spinat kurz für 1 min. in kochendes Salzwasser geben, blanchieren, abgießen und abkühlen.

### **Schritt3**

Die größten Blätter heraus suchen, trocken tupfen und jeweils 2 Stück übereinander auf ein Küchentuch legen.

### **Schritt4**

Die Sesam Saat in einer Stielpfanne goldbraun rösten, 2 El Butter dazu geben.

### **Schritt5**

Der Back Teig:

### **Schritt6**

Alle Zutaten mit dem Schneebesen glatt miteinander verrühren.

### **Schritt7**

Die Füllung:

### **Schritt8**

Den restlichen Spinat gut ausdrücken, grob hacken.

### **Schritt9**

Die Zwiebeln mit Knoblauch in der Butter 1 - 2 min. anschwitzen, den Spinat dazu geben. Salzen, pfeffern und mit Muskatnuss pikant würzen. Die gekochte Kartoffel dazu pressen, Reibkäse und die Eigelbe verrühren.

### **Schritt10**

Alles mit dem Stabmixer kurz pürieren und die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Auf die ausgelegten Spinatblätter dressieren, verteilen. Zu einer Kugel formen und leicht mit Mehl bestäuben.

### **Schritt11**

Durch den Back Teig ziehen und in heißem Pflanzenöl knusprig ausbacken.

### **Schritt12**

Mit der Sesam Butter überzogen, zu Tisch geben.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-spinatbaellchen-mit-herzhafter-kaese-fuellung/>