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/