Windbeutel mit Ziegenkäsefüllung an karamelisiertem grünen Spargel

Einkaufsliste für vier Personen

Für die Windbeutel

- 50 g Butter
- 1 Teelöffel Zucker
- Salz
- 100 g Mehl
- 4 Eier
- 50 g Käse (gerieben)

Für die Füllung

- 150 g Ziegenkäse
- 150 g Crème fraîche
- 50 g getrocknete Früchte (Aprikosen / Pflaumen)
- Petersilie / Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

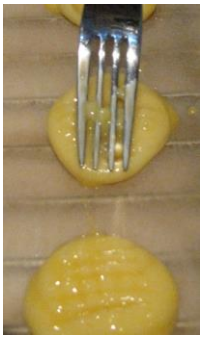
Für die grüne Spargeln

- 12 Stangen grüner Spargel
- 40 g Zucker oder Honig
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer

Zum Dekorieren: Sprossen, Petersilie, Tomate, frische Kräuter, Balsamico – Creme o.ä.!

Zubereitung der Windbeutel:

- ✓ In einem Topf Butter, Zucker, etwas Salz und 100 ml Wasser erhitzen.
- ✓ Wenn das Wasser kocht 100 g Mehl dazu geben und kräftig rühren bis ein homogene Masse entsteht.
- ✓ Die Masse in eine Schüssel umfüllen und vorsichtig drei Eier nacheinander unterrühren.
- ✓ Jetzt die Masse in einen Spritzbeutel füllen und kleine Windbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech spritzen.
- ✓ Das letzte Ei verquirlen und damit die Windbeutel einpinseln.
- ✓ Nun den geriebenen Käse darüber streuen und dann bei 190°C ca. 16 Minuten in dem vorgeheizten Herd backen.
- ✓ Nach dem Backen die Windbeutel so bald wie möglich mit einer Schere oder einem scharfen Messer waagerecht aufschneiden und auskühlen lassen.



Zubereitung der Füllung:

- ✓ Zuerst die getrockneten Früchte klein würfeln.
- ✓ Crème fraîche und Ziegenkäse verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ✓ Jetzt die gewürfelten Früchte und die Kräuter untermischen und die fertigen Windbeutel mit der Ziegenkäsemasse füllen.
- ✓ Vor dem Servieren im Herd bei 180°C ca. 3 Minuten erwärmen.

Zubereitung des Spargels:

- ✓ Den grünen Spargel waschen, evtl. am unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden.
- ✓ Anschließend die Spargelstangen in ca. 4 cm große Stücke schneiden.
- ✓ Nun den Spargel mit etwas Salz in Butter anbraten, bis er Farbe bekommt.
- ✓ Jetzt den Zucker oder Honig hinzufügen und in der Pfanne leicht karamellisieren lassen.
- ✓ Auf dem Teller mit den Windbeuteln anrichten.