

Windbeutel mit Käse (Gougères)

Zutaten für die Windbeutel (6-8 Stück):

- 165 ml Wasser
- 65 g Butter
- 125 g Mehl
- 3 (Größe M) Eier
- 1 Prise Salz
- 150 g Gruyère
- 1 Eigelb

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Zunächst einen Brandteig herstellen: Dazu Butter in einen Topf geben und schmelzen. Wasser und Salz dazugeben. Alles aufkochen lassen und dabei gut verrühren. Den Topf vom Herd ziehen, dann das Mehl hinzufügen und alles kräftig und schnell zu einer dicklichen Teigmasse vermengen. Den Topf zurück auf die Herdplatte stellen und kräftigiterrühren, bis sich am Topfboden eine dünne Belag bildet. Den Topf wieder vom Herd nehmen und ein wenig abkühlen lassen.

Die Eier aufschlagen und in separate Tassen füllen. So lassen sie sich besser zum Teig geben. Das erste Ei hinzufügen und solange mit dem Rührlöffel verkneten, bis der Teig das Ei aufgenommen hat. Nacheinander die anderen Eier zum Teig geben. Wenn der Teig schwer-reißend vom Löffel fällt, ist er perfekt. Er sollte zudem weich und glänzend sein.

Den Käse in kleine Würfel schneiden. Zwei Drittel der Käsewürfel zur Teigmasse geben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Löffel nach Belieben kleine oder große Teig-Haufen auf das Backpapier geben. Ein Eigelb verquirlen und das Gebäck damit bestreichen. Darauf die restlichen Käsewürfel streuen.

Die Gougères je nach Größe etwa 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Ob die Windbeutel ausreichend gebacken sind, lässt sich gut mit einem spitzen Gegenstand prüfen: Beim Einstechen und Herausziehen sollte kein Teig mehr kleben bleiben.

Zutaten für den Salat:

- 2 Bund Rucola
- 1 mittelgroßer Radicchio
- 10 Kirschtomaten
- 1 Zehe Knoblauch
- Olivenöl
- Parmesan
- Salz

Salate waschen und in Portionsstücke teilen. Tomaten säubern und halbieren. Knoblauch pellen, pressen oder fein hobeln. Salate und Tomaten vermengen. Olivenöl, Knoblauch und Salz verrühren und auf den Salat träufeln.

Den Salat auf Teller geben und mit fein gehobeltem Parmesan bestreuen. Darauf die Windbeutel drapieren.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 26.03.2024

Koch/Köchin: Bettina Tietjen/Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen