



Genuss-Rezept

Pikante Windbeutel

Zutaten für ca. 12 Stück:

½ Packung (50 g)	Gutfried Puten Salami
25 g	Butter
75 g	Mehl
2	Eier (Gew.-Kl. M)
½ Bund	Radieschen
100 g	Speisequark (20 % Fett)
100 g	Frischkäse (12 % Fett)
	Pfeffer, Salz, Edelsüß-Paprika



Zubereitung:

Für die Windbeutel 125 ml Salzwasser aufkochen, Butter darin schmelzen lassen, dann das Mehl hineinschütten und so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst.

Teig in eine Schüssel geben und die Eier einzeln zufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 12 kleine Rosetten auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech spritzen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gasherd: Stufe 3) 20-25 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter legen, waagrecht durchschneiden und auskühlen lassen. Puten Salami fein würfeln.

Radieschen putzen und fein raspeln. Quark und Frischkäse verrühren, mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Salami und Radieschen unterziehen.

Salami-Radieschencreme in die Windbeutel füllen und sofort servieren.

Pro Stück: Ca. 260 kcal/ 1090 kJ, 13 g EW, 15 g Fett, 16 g KH

Zubereitungszeit: Ca. 50 Minuten (ohne Wartezeit)

Gutfried – die beliebteste Geflügelwurst Deutschlands

Heinrich Nölke GmbH & Co. KG | 33775 Versmold | Tel.: 05423 969-0 | www.gutfried.de

