



Gefüllte Schmorgurke mit Hack

und Käse, dazu Spinatsalat



30-40min



2 Personen

Mmmh, es gibt leckere Schmorgurken, die mit einer würzigen Schweinehack-Rosmarin-Masse gefüllt und mit Hirtenkäse in einer cremigen Sauce überbacken werden. Dazu gibt es einen erfrischenden Salat aus zartem Babyspinat, Tomate und Zitrone. Lasst es euch schmecken!

- 2 Minigurken
- 2 Päckchen mittelscharfer Senf

- ## Was du zu Hause benötigst

- ## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 790.0kcal, Fett 61.6g, Eiweiß 34.2g, Kohlenhydrate 21.7g



Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Gurken** längs halbieren und mit einem kleinen Löffel das **Kerngehäuse** auskratzen. Dieses und **1 Päckchen Senf** mit einem Stabmixer pürieren. Die **Sauce** mit der **Crème fraîche** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Das **Hackfleisch** mit den **Zwiebeln**, dem **Knoblauch** und dem **Rosmarin** vermengen, dann die eingeweichten **Semmelbrösel** untermischen. Mit dem **restlichen Senf** sowie Salz und Pfeffer würzen.



Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln. Die **Tomate** vierteln und in dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen.



Die **Gurken** mit der **Hackmasse** füllen und in eine Auflaufform geben. Den **Käse** mit den Fingern grob zerbröseln und auf den **Gurken** verteilen. Die **Sauce** um die **Gurken** angießen. Im Ofen 15-20Min. backen, bis das **Fleisch** und die **Gurken** gar sind.



Die **Rosmarinnadeln** abzupfen und fein schneiden. Die **Semmelbrösel** in 30-40ml Wasser einweichen.



Die **Zitronenschale** fein abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Zitronensaft** mit 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Wasser sowie Salz und Zucker zu einem **Dressing** verrühren. Das **Dressing** nach Belieben mit der **Zitronenschale** verfeinern und mit dem **Spinat** und den **Tomaten** vermengen. Die **Schmorgurken** mit dem **Salat** garniert servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(166772600a13ad0a433053f90fe45649_img.jpg\)](#) [!\[\]\(98e7c6b0160281a12fbadc337ff6b6c3_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1ba9b47b7fe5cef14198dd1f193307f3_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**