



## 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!

## Was du von uns bekommst

- 2 Minigurken
- 2 Päckchen mittelscharfer Senf 10
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Tomate
- 5g frischer Rosmarin
- 1 Päckchen Semmelbrösel <sup>1</sup>
- 1 Packung Schweinehackfleisch
- 1 Packung Hirtenkäse <sup>7</sup>
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Babyspinat

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

## 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.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

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

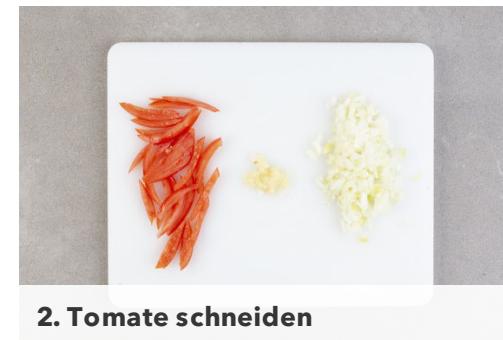


Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Gurken** längs halbieren und mit einem kleinen Löffel das **Kerngehäuse** auskratzen. Dieses und **1 Päckchen Senf** mit einem Stabmixer pürieren. Die **Sauce** mit der **Crème fraîche** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



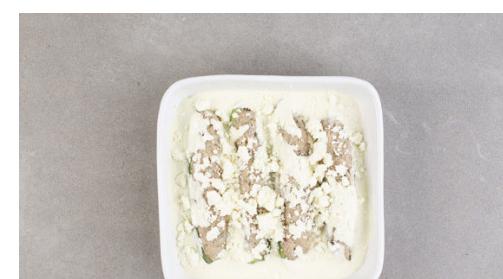
## 4. Füllung zubereiten

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.



## 2. Tomate schneiden

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.



## 5. Gurken füllen

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.



## 3. Semmelbrösel einweichen

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



## 6. Salat zubereiten

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.