

Gefüllte Schmorgurke mit Hack

und Käse, dazu Spinatsalat



30-40min



3-4 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 Gurken
- 3 Päckchen mittelscharfer Senf 10
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Tomaten
- 5g frischer Rosmarin
- 1 Packung Semmelbrösel 1
- 1 Packung Schweinehackfleisch
- 1 Packung Fetakäse
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Babyspinat

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Auflaufform
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Messbecher
- 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 659.0kcal, Fett 48.9g, Eiweiß 31.8g, Kohlenhydrate 20.2g



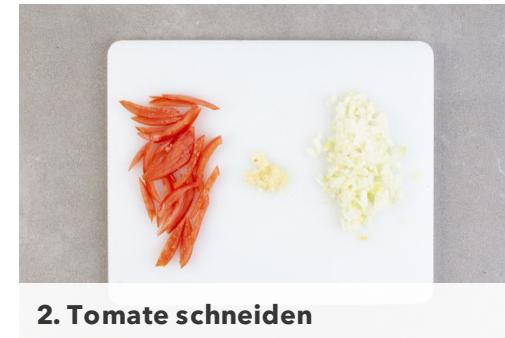
1. Gurken vorbereiten

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 **1,5 Päckchen Senf** mit einem Stabmixer pürieren. Die **Sauce** mit der **Crème fraîche** verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



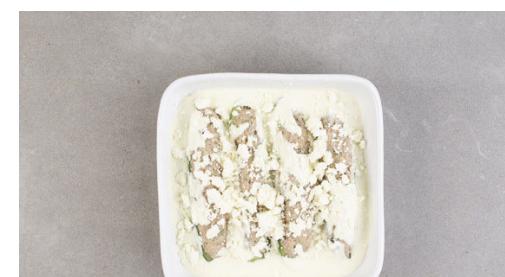
4. Füllung zubereiten

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 **Tomaten** 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 20-25Min. backen, bis das **Fleisch** und die **Gurken** gar sind.



3. Semmelbrösel einweichen

Die **Rosmarinnadeln** abzupfen und fein schneiden. Die **Semmelbrösel** in 60-70ml 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.