



Gartengurken mit Hackfleisch und Tomaten Crème fraiche

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Geschmackvoll, abwechslungsreiche Küche für jeden Tag

Zutaten

- 2 Stück Salatgurken, geschält, entkernt
- Für die Füllung:
- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde, eingeweicht
- 1 ganzes Ei
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleines Bund gehackte Petersilie
- 200 ml Hühnerbrühe
- 1 Tl Rosenpaprika
- 1/2 kleine Chilischote, fein gewürfelt
- Etwas Butter
- 1 MSP. Curry, 1 Tl Rosenpaprika, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Tomaten Crème fraiche:
- 150 g Crème fraiche
- 2 El Tomatenmark
- 1 Tl Senf
- 1 kleines Bund gehackter Dill

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst aus den geschälten Gurken mit einem Teelöffel die Kerne kratzen, salzen und ca. 20 min. "ausziehen" lassen.

Schritt3

Danach abspülen und in eine ausgebutterte Auflaufform setzen.

Schritt4

Die Füllung:

Schritt5

In der Zwischenzeit das Hackfleisch und das eingeweichte Brot zerbröseln, die Zwiebeln, das Ei und die gehackte Petersilie dazu geben.

Schritt6

Mit etwas Curry, 1 Tl Rosenpaprika, Salz, Pfeffer aus der Mühle würzen und zu einem glatt gebundenen Teig vermengen, nachschmecken.

Schritt7

Nunmehr die Gurken "bergartig" füllen, die Masse üppig verteilen. Mit der Hühnerbrühe angießen und die Form mit Alu - Folie verschließen.

Schritt8

Für ca. 30 min. in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen schieben

Schritt9

Creme fraiche und das Tomatenmark mit etwas Schmorflüssigkeit glatt rühren, zu den Gurken geben und weitere 10 min. weiter garen.

Schritt10

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Gurken heraus nehmen, anrichten, den Schmorfond noch etwas reduzieren, nachschmecken und den gehackten Dill dazu geben.

Schritt13

Dazu passt Kartoffelpüree, Salzkartoffeln oder auch ein Butter Reis.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** crème fraiche, gartengurke, hackfleisch **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gartengurken-mit-hackfleisch-und-tomaten-creme-fraiche/>