



Gefüllte Gurken mit Kräuter - Gehacktem

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, schmeckt der ganzen Familie, schnell gemacht, preiswert

Zutaten

- 2 große Salatgurken
- 400 g gemischtes Hackfleisch, zerbröseln
- 1 ganzes Ei
- 1 El scharfer Senf
- 1 Tl Rosenpaprika
- Etwa Curry nach eigenem Geschmack
- 1/2 Bündchen Dill, gezupft, gehackt
- 1 kleines Bündchen glatte Petersilie, gezupft, gehackt
- 1 kleines Bündchen Schnittlauch, gehackt
- 2 El Tomatenmark
- 200 ml Fleisch, - ersatzweise Gemüsebrühe
- 150 g Crème fraiche
- Etwas Reibkäse
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen, eine ausreichend große Auflaufform ausbuttern.

Schritt3

Die Gurken vorn und hinten kappen, schälen und halbieren. Mit einem Kugelausstecher oder Teelöffel das Innenleben herauskratzen und mit Salz würzen, ca. 20 min. Wasser ziehen lassen.

Schritt4

Nebeneinander in die Auflaufform setzen.

Schritt5

Das Hackfleisch mit dem Ei, den Kräutern, Senf, Salz, Paprika, Curry und Pfeffer pikant würzen und vermengen und kuppelartig - üppig in die Gurken geben, glatt streichen.

Schritt6

Die Brühe angießen, die Form mit Alufolie verschließen und für 30 min. auf die mittlere Schiene des Backofens stellen.

Schritt7

Schritt8

In der Zwischenzeit das Tomatenmark, Creme fraiche und der Gar Flüssigkeit verrühren und wieder zu den Gurken geben.

Schritt9

Die Gurken mit Reibkäse bestreuen und weitere 10 min. auf der obersten Schiene überbacken.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben, dazu schmecken Pell - oder Salzkartoffeln, Kartoffelpüree oder auch trockener Reis.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** Hauptgericht, preiswert, schnell gemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellte-gurken-mit-kraeuter-gehacktem/>