



*TIPP von Dagmar:  
Schmeckt auch mit  
Champignons statt  
Hackfleisch!*

— O f e n g e r i c h t —

## GEFÜLLTE GURKEN

2 - 4 P E R S O N E N



OFEN

### ZUTATEN

500 g Hackfleisch

1 Zwiebel

1 Paprika

1-2 Zehen Knoblauch

2-4 TL konzentrierte Tomate/Tomatenmark

2-4 große Gurken

Salz, Pfeffer, Chili

Gouda oder Feta

### ZUBEREITUNG

1. Gurken halbieren, die Mitte aushöhlen und in eine Auflaufform legen. Etwas salzen.

2. Zwiebeln kurz anbraten, mit Hackfleisch, Knoblauch, Paprika und Tomatenmark zu einer

Masse vermengen; mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und die Gurken damit befüllen.

3. Mit Feta oder auch geraspeltem Gouda bestreuen und alles für 30-45 Minuten bei 200°C im Ofen garen.

