



## **Rezept für Gefüllte Gurke mit Frischkäse**

- |                  |  |
|------------------|--|
| 1 Salatgurke     | schälen und längs halbieren. Dann mit einem Esslöffel die Kerne entfernen und die Gurkenhälften leicht aushöhlen. Schließlich die Gurkenhälften noch einmal in der Mitte teilen.                   |
| 250g Frischkäse  | mit  |
| 3 EL Sahne       | cremig rühren und  |
| Salz, Pfeffer    | abschmecken.   |
| ½ Peperoni       | längs halbieren und von den Kernen befreien.   |
| ¼ gelbe Paprika, |  |
| ¼ rote Paprika   | sowie  |
| 1 kleine Möhre   | putzen und in kleine Stücke schneiden. Das Gemüse unter den Frischkäse rühren.   |
| Etwas Dill       | waschen, trocken schütteln und fein hacken. Unter die Frischkäse-Masse rühren.<br>Die Frischkäse-Masse dann in einen Spritzbeutel mit einer großen Tülle füllen und in die Gurkenviertel spritzen. |