

## Rezepturen

### GEFÜLLTE MEDITERRANE GURKEN

#### Zutaten:

10 Stk. getrocknete Tomaten ohne Öl  
 1 Stk. altbackenes Brötchen  
 200 ml Milch  
 2 mittelgroße Salatgurken  
 2 Stk. Zwiebeln  
 4 Stk. Knoblauchzehen  
 Blättchen von 1 Zweig Thymian  
 Nadeln von 6 Stielen Rosmarin  
 500 g Rinderhackfleisch  
 etwas Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
 2 El Olivenöl  
 1 Dose Cherrytomaten oder Pelati  
 200 g Rahm/Sahne  
 1 Stk. Lorbeerblatt  
 250 g Feta

#### ZUBEREITUNG

Für die Füllung getrocknete **Tomaten** in einem Schälchen mit kochendem Wasser übergossen und ziehen lassen.

Brötchen in Milch einweichen. Die Gurken schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen,

Zwiebeln und Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Eingeweichte Tomaten abgiessen, gut abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.

Die Thymianblättchen und Nadeln von 2 Rosmarinstielen fein hacken. Brötchen ausdrücken. Alles mit Hackfleisch in einer Schüssel verkneten und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hackmasse auf die Gurkenhälften verteilen und diese in eine grosse Auflaufform setzen.

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für die Sauce 1 Zwiebel und 2 Knoblauchzehen schälen. Zwiebel in feine Ringe schneiden und Knoblauch in feine Scheiben hobeln. Zwiebel und Knoblauch im heissen Öl bei mittlerer Hitze farblos andünsten, dann die Tomaten bzw. Pelati und Sahne zugeben.

Das Ganze leicht sämig einköcheln lassen. Restlichen Rosmarin mit Lorbeerblatt zugeben.

Mit Gurken ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen, dann Feta darüberbröckeln und weitere 25 Minuten überbacken.