Gefüllte Gurke

Dieses Rezept für gefüllte Gurke mit Prosciutto und Feta ist ganz einfach zu machen und perfekt für die nächste Party.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Stk.	Gurke
100 g	Feta
50 g	Nüsse (geröstete)
40 ml	Sauerrahm
Nach Belieben	Prosciutto
Nach Belieben	Dille (zum Garnieren)
Nach Belieben	Zitronenspalten (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die gefüllte Gurke zu Beginn den Sauerrahm mit gehackten Nüssen und Feta in eine Schüssel geben und verrühren. Den Prosciutto in Streifen schneiden. Dill waschen, trockenschütteln und für die Garnitur in nicht zu kleine Stücke schneiden.

2. Gurke waschen und trocknen, nach Belieben leicht schälen und in Scheiben mit etwa 2 bis 2,5 Zentimeter Durchmesser schneiden. Die Gurkenstücke mit einem Löffel in der Mitte etwas

aushöhlen, jeweils einen Klecks der Fetamischung hineingeben, darüber einen Streifen Prosciutto drapieren und mit einem weiteren Klecks Fetamischung garnieren.

3. Zuletzt mit Dill dekorieren. Zitrone waschen, trocknen, in Scheiben schneiden und mit den gefüllten Gurken auf Serviertellern anrichten.

Tipp

Für die gefüllte Gurke kann man anstelle von Prosciutto auch geräucherten Lachs verwenden.