

Gefüllte Gurke mit Hack



1 Zwiebel	und
1 Knoblauchzehe	fein hacken.
250 g Möhren	und
150 g Zucchini	würfeln.
3 Zweige Rosmarin	und
3 Zweige Thymian	fein hacken.
250 g Rinderhack	in
1 El. Öl	anbraten, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter, Möhren und Zucchini ebenfalls anbraten.
Salz & Pfeffer	Mit würzen und mit
250 ml Brühe	ablöschen.
2 Salatgurken	halbieren, entkernen und mit der Hackmischung füllen. Alles in eine Auflaufform geben und
1 Pck. Feta	über die Gurkenhälften bröseln. Im Backofen bei 180 Grad ca. 25 Min. backen.