

Gefüllte Gurken mit Blüten

Zutaten:

2 Gurken oder drei Gurken je nach Größe

Füllung:

250 Gramm Frischkäse

70 Gramm Käse gerieben (ich nehme gerne einen Hartkäse)

Schale von einer halben Zitrone fein gerieben

5 EL Blüten der Kamille (eventuell zerkleinern)

5 EL Kräuter aus dem Garten wie Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Gundelrebe, Giersch, Brennnessel.....fein geschnitten.

Etwas Chilipulver und Kreuzkümmel sowie Bertram (je eine Prise) und ein wenig Kräutersalz sowie Pfeffer im Mörser verrieben.

Gurken waschen in 4 cm Stücke schneiden und etwas aushöhlen.
Für die Fülle den Frischkäse mit dem Käse vermengen, Orangenschale, Kräuter und Kamille dazugeben mit den Gewürzen Chili, Salz und Pfeffer usw... würzen und abschmecken.

Diese Fülle in einen Spritzeutel geben und Gurken damit füllen.
Mit verschiedenen Blüten dekorieren.

*Gutes Gelingen wünscht Euch
Marion*

