

Rezept

Gefüllte Gurken mit Frischkäse

Ein Rezept von Gefüllte Gurken mit Frischkäse, am 30.05.2026

Zutaten

1 Salatgurke (500 g)	½ Bund Dill
50 g Tomaten	70 g Frischkäse
1 TL Zitronensaft	1 TL Tahin (Sesampaste)
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 10 kcal, 1 g KH

Zubereitung

1. Die Gurke schälen und die Enden abschneiden. Die Gurke dann in 20 Scheiben (1,5 cm dick) schneiden. Aus der Mitte der Scheiben mit einem Apfelausstecher Kreise (2 cm Ø) ausstechen und dabei auch die Kerne mit entfernen.

2. Den Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Tomaten waschen, halbieren und den Stielansatz entfernen. Die Hälften in kleine Würfel schneiden. Frischkäse, Zitronensaft und Tahin glatt verrühren. Dill und Tomatenwürfel untermischen.

3. Die Gurkenringe auf zwei großen Tellern auslegen. Für das Baby 2-3 Ringe mit je 1 TL Frischkäsecreme füllen. Die restliche Creme für die Großen kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die restlichen Gurkenringe füllen.