

## Rezept

# Gurkengemüse mit Eiern

Ein Rezept von Gurkengemüse mit Eiern, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> große Salatgurke	<b>1</b> rote Zwiebel
<b>1 TL</b> Öl	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>½-1 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver
<b>100 ml</b> Gemüsebrühe	<b>4</b> Eier
<b>75 g</b> Schmand	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Die Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Dann die Hälften in 1 - 2 cm dicke, halbmondförmige Scheiben schneiden.

---

2. Die Zwiebel schälen, in feine Spalten schneiden und in einem Topf im heißen Öl leicht anbraten. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Gurken dazugeben und beide Paprikapulver darüberstäuben. Alles verrühren, mit der Brühe ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen.

---

3. Inzwischen die Eier in kochendem Wasser zugedeckt in ca. 8 Min. wachsweich kochen. Kalt abschrecken, pellen und halbieren.

---

4. Den Schmand zum Gurkengemüse geben, alles nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gurkengemüse mit den Eierhälften anrichten.