

## Rezept

# Schmorgurken mit gebratenen Käsewürfeln

Ein Rezept von Schmorgurken mit gebratenen Käsewürfeln, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>600 g</b> Schmorgurken	<b>1</b> Gemüsezwiebel
<b>1 EL</b> Öl	<b>125 ml</b> Gemüsebrühe
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	<b>100 g</b> Bergkäse
Salz	<b>1</b> Kästchen Kresse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

## Zubereitung

1. Die Schmorgurken waschen, putzen und in essstäbchendicke, 6-7 cm lange Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und die Viertel in Scheiben schneiden.
2. 1 TL Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig werden lassen. Die Gurkenstreifen einrühren, dann die Brühe angießen. Alles mit Pfeffer würzen und zugedeckt 10 Min. schmoren.
3. Inzwischen den Bergkäse in 2-3 cm große Würfel schneiden. Das restliche Öl in einer kleinen beschichteten Pfanne erhitzen, die Käsewürfel darin bei mittlerer bis starker Hitze rundherum 3-5 Min. braten. Sie sollen nicht zerlaufen, aber eine leichte Kruste bekommen. Die Würfel deshalb erst wenden, wenn die Unterseite goldbraun ist.
4. Die Schmorgurken mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kresse vom Beet schneiden und unterrühren. Mit den gebratenen Käsewürfeln anrichten.