

# GURKEN-TÜRMCHEN

---

*Zutaten für ca. 16 Stück:    Zubereitung:*

- 2 Salatgurken
- 1 Becher körniger Frischkäse (200 g / 20% Fett)
- 1 Bund Radieschen
- 50 - 100 g frische Champignons (oder aus der Dose)
- 1 Kresse
- 1 Kästchen Pfeffer
- 1 Kästchen Salz
- 1 Kästchen Paprika
- 1 Kästchen Curry



1. Die Salatgurken waschen und abtrocknen und die Enden abschneiden. Je nach Länge der Gurken, diese in 16 -20 gleichmäßige Stücke schneiden.
2. Mit einem runden Gemüse-Ausstecher oder einem Teelöffel die Gurken vorsichtig aushöhlen, dabei unten einen Boden und oben jeweils einen Rand von 1-2 mm lassen.
3. Von den gewaschenen Radieschen einige als kleine Blüten einschneiden und als Dekoration zurücklegen. 2-3 Radieschen in dünne Scheiben schneiden.
4. Die restlichen Radieschen, die Champignons und Kräuter sehr fein schneiden oder hacken. Mit dem körnigen Frischkäse vermischen, mit den Gewürzen abschmecken.
5. Mischung in die Gurkentürmchen verteilen und mit Radieschenscheiben, Gurke und Kräutern dekorieren.
6. Auf einer Platte mit den Radieschenblüten anrichten.
7. Dazu Toastbrot oder Vollkornbrot reichen.



Zu diesem Rezept empfehlen wir

**Rotkäppchen Qualitätswein Dornfelder Rosé Halbtrocken**

Diese Website wurde mit toujou gebaut

