

# Schmorgurken gefüllt

## Zutaten

ca. 800g Landgurken,  
Salz, 2 Lauchzwiebeln,  
100g Pilze,  
1 Knoblauchzehe,  
1 El Olivenöl,  
250g Schafkäse,  
50g entsteinte schwarze Oliven,  
Pfeffer frische aus der Mühle,  
Thymianblätter

## Zubereitung

Gurken schälen, der Länge nach halbieren, Kerne mit Teelöffel herauslösen und die Gurkenhälften leicht salzen.

Etwa einen Liter Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen und die Gurken mit der Öffnung nach unten etwa 10 min vorgaren.

Die Lauchzwiebeln waschen und klein schneiden. Pilze putzen und schneiden, dann den Knoblauch kleinschneiden. Öl erhitzen und die Pilze 2-3 Minuten scharf anbraten. Lauchzwiebeln und Knoblauch dazugeben und 1-2 Minuten mitbraten. Den Schafkäse zerbröckeln und die Oliven hacken. Beides unter das gedünstete Gemüse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und in die vorgegarten Gurkenhälften füllen. Gurken in die Pfanne setzen und zugedeckt etwa 15 Minuten schmoren.