

Schmorgurken mit Hack

Zutaten:

700g Schmorgurken	1 Becher Creme
Fraîche	
3 mittelgroße Zwiebeln	500g geschälte
Tomaten	
500g gemischtes Hackfleisch	Fett zum
Anbraten	
Salz	Pfeffer

Zubereitung:

Das Hackfleisch in dem Fett krümelig braten.
Die in Würfel geschnittenen Zwiebeln hinzugeben
und glasig schmoren.

Im Anschluss die in Stücke geschnittenen
Schmorgurken und die klein geschnittenen
Tomaten zum Hack geben.

Alles ein halbe Stunde garen. Mit Creme
Fraîche, Salz und Pfeffer abschmecken.

Als Beilage empfehlen wir Salzkartoffeln.

Guten Appetit wünscht Ihr Gemüsestand der
Familie Bardowicks