

Schmorgurkenpfanne

Zutaten:

300 g Schmorgurken
300 g Kartoffeln
200 g Hackfleisch (halb und halb)
100 g saure Sahne
50 g Magerquark
500 ml klare Instant-Brühe
1 kleine Zwiebel
1 Bund Dill
1 EL ÖL
1 EL Speisestärke
1 TL scharfer Senf
Salz
Pfeffer
Spritzer Zitrone

Zubereitung:

Zwiebeln fein würfeln. Die Hälfte dieser Würfel mit dem Hackfleisch, Quark und Senf verkneten und zu kleinen Bällchen formen. Gurken schälen, bittere Enden abschneiden, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden.

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen rundherum gut anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Gurken, Kartoffeln und die übrigen Zwiebelwürfel in der Pfanne anschmoren und die Brühe langsam hinzufügen.

Nun zugedeckt etwa 15 Minuten garen. Dann saure Sahne und die Speisestärke gut verrühren und in die Schmorgurkenpfanne einrühren. Nochmals etwa 2 Minuten leicht kochen lassen, Dill klein schneiden und in die Pfanne streuen.

[Druck-Version](#)

