

# Schmorgurken bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

1 kg Schmorgurken, 150 gr durchwachsener Speck, 3 Zwiebeln, 500 gr Tomaten, 0,5 Bund Dill, 6 Esslöffel Sahne, 1 Becher Magermilchjoghurt, 1 Teelöffel Speisestärke, 2 Teelöffel Zitronensaft, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Paprika, edelsüß.

## Die Vorbereitungen:

Schmorgurken schälen, der Länge nach halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauslösen. Die Gurkenhälften in dicke Stücke, Speck in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, abspülen und in Ringe schneiden. Tomaten waschen, vierteln, Stielansätze entfernen. Dill waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken.

## Die Zubereitung:

Speck und Zwiebeln in einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam ausbraten. Die Gurken dazugeben und zugedeckt etwa 15 Minuten dünsten lassen. Dann die Tomaten unter die Gurken mischen und etwa 5 Minuten mitgaren. Das Gemüse salzen, pfeffern, mit Paprika abschmecken. Die Sahne darübergießen. Joghurt mit der Speisestärke verquirlen, über das Gemüse geben und damit binden. Dill mit dem Gemüse vermischen. Zum Schluß alles mit Zitronensaft abschmecken.  
Dazu schmecken Petersilienkartoffel oder gegarter Weizen und Frikadellen.